

Ofen-Spitzkohl

Zutaten:

1 Stück Spitzkohl, Salz, 1 EL Olivenöl, 200 ml Sahne, 2 TL Ras El Hanut, Pfeffer, 3 EL Parmigiano Reggiano, etwas Muskatnuss

Zubereitung:

Spitzkohl als ganzen waschen, trocknen und der Länge nach in 4 gleich große Teile schneiden. Den Strunk etwas herausschneiden. Die Kohlstücke in eine leicht gefettete feuerfeste Form mit den Schnittflächen nach oben auslegen und salzen. Mindestens 30 Minuten liegen lassen. Das Salz vom Marinieren nicht abwaschen. Die Gewürze auf den Spitzkohl geben und die Form mit feuchten Backpapier abdecken. Den Kohl zugedeckt auf 200°C Umluft für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. In dieser Zeit den Käse reiben und mit Sahne vermischen. Nach 20 Minuten den Kohl aus dem Ofen nehmen und mit der Sahne beträufeln. Weitere 20 Minuten backen. Fertig.

Guten Appetit!