

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Chinakohl mit Käsekruste

**Zutaten:** 1 Chinakohl (ca. 750 gr.) Salz, Pfeffer, 125 ml. Sahne, 100 gr. Kernige Haferflocken, 1 Knoblauchzehe 100 gr. geriebener Käse, 1 Bd. Petersilie, 1/8 l. Gemüsebrühe

**Zubereitung:** Den Chinakohl halbieren und den Strunk ausschneiden. Den Kohl in etwas gesalzenem Wasser 2 Minuten blanchieren, abtropfen lassen und mit der Schnittseite nach oben in eine gefettete Auflaufform geben.  
Die Sahne kurz aufkochen, Haferflocken hinzufügen und kurz ziehen lassen. Knoblauch zusammen mit dem Käse und der gehackten Petersilie hinzufügen.  
Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.  
Die Brühe aufgießen und den Kohl im vorgeheiztem Backofen bei 220 Grad gratinieren bis sich eine schöne braune Kruste gebildet hat.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)