

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Überbackener Chinakohl

**Zutaten:** 1 Chinakohl (800 g), 2 Zwiebel, 2 Esslöffel Öl, 300 g Schafskäse, 3 Esslöffel Pinienkerne, 4 Eier, 250 ml Sahne, Salz, Pfeffer, verschiedene Kräuter nach Geschmack

**Zubereitung:** Backofen auf 200 °C vorheizen.

Chinakohl putzen, in Streifen schneiden. Zwiebeln hacken, im heißen Öl andünsten. Chinakohl zugeben, 3 Minuten mitschmoren.

Schafskäse zerbröckeln. Auflaufform fetten, Chinakohl mit Käse und Pinienkernen einschichten. Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer und Kräutern verrühren, darübergießen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten abbacken.

Backzeit: etwa 50 Minuten

### **Tipp:**

Dazu schmeckt Kartoffelpüree.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)