

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Spitzkohl mit Blätterteig

Zutaten: Einige Scheiben (TK) Blätterteig, 1 Spitzkohl, Butter, ca. 4 Frühlingszwiebeln, 200 - 300 gr. Kräuterfrischkäse, 1 Ei, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Den Blätterteig leicht auftauen lassen und eine runde Kuchenform damit auslegen. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in Butter anbraten. (nicht bräunen) Die Frühlingszwiebeln klein hacken und kurz mit braten. Den Kräuterfrischkäse, Salz, Pfeffer und das Ei unter den Spitzkohl mischen. In die Form füllen und bei ca. 200 ° C 18 - 20 Minuten backen.

Dazu passt ein gemischter Blattsalat.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringt's.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)