

Marry Me Spitzkohl

Geschmorter Spitz- oder Weißkohl in einer cremigen, würzigen Sauce mit getrockneten Tomaten und Parmesan. Der Kohl wird erst kräftig angebraten und anschließend im Ofen butterweich geschmort. Marry Me Melting Cabbage.

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 40 Min. · 2 Portionen

Zutaten

1 Spitzkohl
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
400 ml Gemüsefond oder Gemüsebrühe
200 g Doppelrahmfrischkäse
340 g getrocknete Tomaten in Öl
3 EL Olivenöl
2 EL Butter
200 ml Sahne
1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneter Thymian
Salz und Pfeffer
50 g frisch geriebener Parmesan
frische Petersilie zum Servieren

Zubereitung

1. Viertet den Spitzkohl, entfernt den Strunk dabei NICHT und bratet den Spitzkohl mit 3 EL Olivenöl in einer hohen Pfanne an, bis er von allen Seiten goldbraun ist. Nehmt ihn anschließend aus der Pfanne und stellt ihn beiseite.
2. Schält 2 Schalotten und eine Knoblauchzehe und hackt beides fein. Gebt 2 EL Butter in die Pfanne und dünstet Schalotten und Knoblauch an.
3. Gießt 400 ml Gemüsefond dazu und rührt 200 g Frischkäse ein. Würzt das Ganze ordentlich mit Salz, Pfeffer, 1 TL Oregano und 1 TL Thymian.
4. Gießt 340 g Tomaten in Öl ab, hackt die Tomaten fein und gebt sie in die Sauce.
5. Gießt 200 ml Sahne dazu, rührt 50 g geriebenen Parmesan ein und lasst das Ganze für zwei/drei Minuten leicht köcheln.
6. Gebt den Spitzkohl in die Pfanne und stellt die Pfanne mit Deckel in den Backofen. Lasst den Spitzkohl jetzt bei 180°C Umluft ca. 20-25 Minuten schmoren.
7. Serviert den Spitzkohl mit Sauce und streut frisch gehackte Petersilie darüber.

