

## Gratinierter Chinakohl

---

Zutaten für 3-4 Personen:



1 Chinakohl (etwa 250 g)

½ Zwiebel

2 Knoblauchzehen

70 g Haferflocken

35 g geriebener Parmesan

100 g Creme fraiche

50 g Sauerrahm

50 ml Gemüsebrühe

200 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

3 Karotten

5-6 Erdäpfel

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Der Chinakohl wird längs halbiert und in Salzwasser 5 Minuten gekocht. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und glasig dünsten. Mit den Haferflocken, dem Parmesan, der Creme fraiche und dem Sauerrahm mischen. Mit etwa 50 ml Gemüsebrühe cremig rühren.

Die Kohlhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine große runde Auflaufform geben und mit der Gemüsebrühe übergießen. Dann kommt die Haferflocken - Parmesanmischung drauf.

Die Karotten und die Erdäpfel werden geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten. Mit etwas Olivenöl und den Gewürzen mischen. Nun das Gemüse rund um den Chinakohl verteilen.

Der Chinakohl wird bei 180°C Ober-Unterhitze etwa 25 Minuten goldbraun überbacken.

