Kohl-Gratin

Weißkohl findet in der Regel in Suppen und Salaten Verwendung, doch auch als Kohl-Gratin schmeckt das gesunde Gemüse einfach köstlich. Dieses Rezept zeigt, wie's geht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

50 g	Parmesan
50 g	Semmelbrösel
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter (für die Form)
1 Stange	Lauch
500 g	Kohl
2 Stk.	Eier
1 Becher	Schlagobers
200 g	Käse
50 g	Mehl
1 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
0.5 TL	Kümmel
0.5 TL	Kardamom
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das **Kohl-Gratin** den Backofen auf 190°C vorheizen. Parmesan reiben und mit Semmelbrösel mischen. Eine große Auflaufform mit Butter einfetten und mit der Parmesan-Semmelbrösel-Mischung ausstreuen.

2. Käse reiben. Lauch putzen, in dünne Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Kohl in feine Streifen schneiden. Olivenöl (oder Butter) in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin weich dünsten.

3. Kohl hinzufügen und so lange kochen, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Schlag, Mehl und der Hälfte des Käses vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Kardamom und Muskatnuss würzen.

4. Die Eier-Masse mit dem Kohl vermengen und in die Auflaufform füllen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und ca. 40-50 Minuten im Backofen backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zum Kohl-Gratin schmeckt ein frischer grüner Blattsalat.