Überbackene Kohlsprossen

Ganz einfach zubereitet und lecker ist dieses Rezept für überbackene Kohlsprossen, die als Beilage oder Hauptspeise serviert werden können.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

750 g	Kohlsprossen
1 Prise	Muskat
150 g	Räucherspeck
150 g	Goudakäse (gerieben)
1 Becher	Créme frâiche
4 EL	Weißwein
1 Stk.	Ei
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
2 EL	Semmelbrösel
2 EL	Mandeln

Zubereitung

1. Für **überbackene Kohlsprossen** den Backofen auf 180°C vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kohlsprossen putzen und darin ca. 10 Minuten garen lassen. Dann abtropfen lassen und mit Muskat würzen.

2. Den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Mit den Kohlsprossen vermischen. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und die Kohlsprossen-Speck-Mischung hineinfüllen.

3. Gouda reiben und mit Crème fraîche, Weißwein und Ei verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gleichmäßig über die Kohlsprossen verteilen. Semmelbrösel mit gemahlenen Mandeln mischen und darüber streuen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen und servieren.

Tipp

Als Beilage schmecken überbackene Kohlsprossen sehr gut zu frischen Bratwürsten.