



Benötigte Zutaten

| | |
|--------|---------------------------------|
| 100 g | Kohlsprossen |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| 1/2 cl | Chili |
| 150 ml | Premium Schlagobers |
| 30 g | Speck in Streifen (optional) |
| 50 g | Premium Emmentaler |
| | Salz, Pfeffer |

Überbackene Kohlsprossen schmecken als Hauptspeise oder Beilage

Anleitung

1. Die Kohlsprossen putzen, vom Strunk befreien und halbieren.
2. Den Knoblauch schälen. Knoblauch und Chili fein hacken und alle Zutaten in eine kleine Auflaufform geben.
3. Schlagobers und Speck darüber verteilen und mit geriebenen Emmentaler bestreuen.
4. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 30 bis 35 Minuten überbacken.

Tipp:

Schmeckt auch als vegetarische Variante ohne Speck ganz wunderbar.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at