

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Weißkohl mit Sahnehaube

1 mittlerer Weißkohl  
1/4 l Wasser  
ca. 300 g Sahne  
Meersalz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch  
2 El Wein (oder Apfelsaft)  
150 g geriebener Käse  
1 Tomate  
gehackte Kräuter

Den Weißkohl putzen und waschen, achteln und in Salzwasser 10-20 Minuten halbgar kochen.

Inzwischen die Sahne steif schlagen.

Den Weißkohl abtropfen lassen und in eine Auflaufform geben.

Den Wein mit den Gewürzen vermengen und über das Gemüse geben.

Die Hälfte des Käses unter die Sahne heben und über den Kohl verteilen.

Den restlichen Käse darüber streuen.

Im Backofen bei ca. 200 °Grad 20-30 Min goldgelb überbacken. Mit Tomate und gehackten Kräutern verzieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)