

# Geschmorter Chinakohl

## Für 2 Personen

2 Sch. Chinakohl, 3-fingerbreit	250 ml Tomatensaft	1/2 Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gewürfelt	2 Zweige Rosmarin, gehackt	2 Zweige Thymian, gehackt
2 EL Ricotta	4 Sch. Parmaschinken, zerzupft	1 Msp. Gewürzmix
1 Msp. Ital. Gewürz	6 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

3 EL Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch ca. 1-2 Minuten darin anschwitzen. Rosmarin und Thymian dazugeben und mit Tomatensaft ablöschen. Alles für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Chinakohl-Scheiben mit Alufolie umwickeln, so dass eine Schnittfläche frei bleibt. Die freien Schnittflächen mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Gewürzmix großzügig würzen und anschließend in 3 EL heißem Olivenöl für ca. 7 Minuten scharf anbraten. Die Hitze abstellen und den Chinakohl in der Pfanne wenden.

Den eingekochten Tomatensud von der Hitze nehmen und mit Italian Gewürz und Gewürzsalz abschmecken.

Den Sud oben auf den freien Schnittflächen der Chinakohl-Scheiben verteilen und on top noch etwas Ricotta geben.

Den Chinakohl samt Pfanne für ca. 15 Minuten in den heißen Ofen geben.

Im Anschluss den Parmaschinken auf dem Chinakohl verteilen.

Steffen Henssler am 01. März 2022