

Chinakohl mit Sahnesoße

Für 4 Portionen

1 Chinakohl	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	Muskatnuss
200 ml Sahne	100 ml Gemüsebrühe	150 g Gouda

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Chinakohl vom Strunk befreien, waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Butter in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Chinakohl hinzufügen und kurz mitdünsten, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Sahne und Gemüsebrühe angießen und alles etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Chinakohl-Mischung in einer Auflaufform verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im heißen Backofen 15 Minuten überbacken, dann die Temperatur auf 200 °C hochstellen und weitere 5-7 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Den überbackenen Chinakohl aus dem Ofen nehmen und heiß servieren.

NN am 04. November 2025