



CREMIGER SPITZKOHL

von Antje Büsing

ZUTATEN

1 Spitzkohl (ca. 700 g)

1 Zwiebel

1 EL Knoblauch Chips*

2 EL Butter

Brühe: 150 ml Wasser mit 2 EL Suppenliebe

3 EL Schmauszeit Senf*

200 ml Sahne

Meersalz*

Regenbogen Pfeffer*

1 TL Zucker

1 Prise gemahlener Kümmel



ZUBEREITUNG

Den Spitzkohl halbieren, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.
Zwiebel fein würfeln.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel glasig darin anbraten, dann die Knoblauch Chips dazugeben.
Spitzkohl hinzufügen und kurz mitdünsten, bis er zusammenfällt.

Mit der Suppenliebe Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5–8 Minuten köcheln lassen.

Dan die Sahne und den Schmauszeit Senf einrühren.

Mit Meersalz, Regenbogen Pfeffer, Zucker und Kümmel würzen.

Kurz ziehen lassen und genießen.

Tipp:

Als Beilage passen Salzkartoffeln.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz