

## Spitzkohl aus dem Ofen – einfach lecker

2 Portionen – 45 Minuten

- 1 Stück Spitzkohl
- 3 Prisen Salz und 2 Prisen Pfeffer
- 1 EL Öl für die Form
- 250 ml Sahne
- 2 TL Gewürzmischung z.B. Café de Paris Gewürz
- 2 EL Parmesan gerieben

Den Kohlkopf als ganzen waschen und trocknen. Dann der Länge nach in 4 - 6 gleich große Teile schneiden. Die Menge kommt etwas auf die Größe des Spitzkohls an. Den Strunk ausschneiden.

Die Kohlstücke mit den Schnittflächen nach oben auslegen und leicht salzen. So mindestens 30 Minuten liegen lassen. Das macht den Kohl noch milder und weicher. Diesen Schritt könnt ihr auch lange vor dem eigentlichen Kochen erledigen.

Wählt eine feuerfeste Form, die groß genug ist und die ihr abdecken könnt. Fettet die Form innen leicht aus und legt die Spitzkohl-Stücke in die Form ein. Das Salz vom Marinieren lasst bitte dran, nicht abwaschen.

Verteilt die Gewürze eurer Wahl über die Kohlstücke und deckt die Form ab. Zur Not könnt ihr auch Alufolie zum Abdecken nehmen.

Den Kohl zugedeckt auf 200 °C Umluft für 20 Minuten backen. Alternativ im vorgeheizten Backofen auf 220 °C Ober-Unterhitze.

In der Zwischenzeit den Käse reiben und mit der Sahne vermischen.

Form aus dem Ofen nehmen und die Sahne mit einem Löffel über den Kohlstücken verteilen.

Weitere 20 Minuten offen backen.