

Spitzkohlauf

Das Rezept ist für 6 Pers. p.P 7 SmartPoint Punkte

Zutaten:

1 großer Spitzkohl, 1000 g Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten

2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen

500 g Hähnchenhackfleisch

3 EL Schmelzkäse light, 50 ml Milch, Fettgehalt 1,5%

250 g Gemüsebrühe, 1 EL Zwiebelschmalz

30 g Parmesankäse, 50 g Emmentaler Käse

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kucharek (polnisches Brühgewürz) Paprika

Zubereitung in der Kenwood CC Gourmet:

Den Multi Zerkleinerer mit der Scheibe Nr 4 einsetzen und den Spitzkohl klein raspeln.

Zubereitung im Thermomix:

Den Spitzkohl auf Stufe 6 zerkleinern.

Dann bei beiden:

Die Schalotten und die Knoblauchzehen mit dem Superhacker kleinhacken.

Dann das Schmalz im Komfort Universaltopf erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch zugeben und kurz anbraten. Jetzt das Hähnchenhackfleisch zugeben und ebenfalls rundherum anbraten. Alles etwas würzen. Dann die Kartoffeln zugeben und alles gut anbraten.

In der Zwischenzeit die Gemüsebrühe erwärmen, den Schmelzkäse zugeben, etwas Muskatnuss und Pfeffer zufügen und alles mit dem Schneebesen verrühren, so dass der Schmelzkäse sich aufgelöst hat, beiseite stellen.

Jetzt nach und nach den Spitzkohl unter die Kartoffel-Hackmischung rühren und alles etwas würzen. Dann die Brühsouße zugießen und ca. 10 min mit geschlossenen Deckel bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Nun den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Jetzt den Parmesan auf der feinen Microplanereibe reiben und den Emmentaler auf der groben.

Dann die Gemüse-Kartoffelmischung in die große Ofenhexe füllen, den Käse drüber streuen und 28-30 Minuten auf dem unteren Rost fertig backen.

Kurz die Garprobe machen, ob die Kartoffeln gar sind.

Guten Appetit wünscht Euch Judith