

Rezept

Hokkaido mit Spitzkohl und Kartoffeln

Zutaten für ca. 6 Portionen:

Arbeitszeit: ca. 15 min

- 500g Hokkaido
- 500g Kartoffeln
- 500g Spitzkohl
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 500g Magerquark
- 1 Schuss Sahne
- Frische Kräuter
- Muskat
- Salz und Pfeffer
- Kümmel

Die Kartoffeln schälen, waschen in schöne Spalten schneiden. Den Hokkaido gründlich waschen, nicht schälen, die Kerne entfernen und ebenfalls in schöne Spalten schneiden. Den Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien, den Strunk entfernen und den verbleibenden Kohl in mundgerechte Streifen schneiden.

Eine Zwiebel schälen und würfeln, anschließend in einem Bräter etwas Butter zerlassen und die Zwiebel kurz anrösten. Das Kraut mit dazugeben und ebenfalls schön anbraten bis es etwas Farbe bekommt.

Die Kartoffelspalten zusammen mit dem Kürbis in Salzwasser für ca. 10 Minuten vorgaren, abgießen und gut abtropfen lassen. Nun beides mit in den Bräter zum Kraut geben und alles zusammen gut vermengen und würzen. Anschließend im Ofen bei 180°C fertig garen. In der Zwischenzeit die zweite Zwiebel fein hacken und mit dem Quark und etwas Sahne verrühren. Frische Kräuter je nach Vorliebe untermengen und mit Gewürzen abschmecken.

Da fertige Gemüse aus dem Ofen nehmen und mit etwas Kräuterquark servieren. Wer mag kann hier noch etwas frisches Baguette dazu legen.

Guten Appetit!

