

Spitzkohl im Ofen zubereiten

Zutaten für 3 bis 4 Personen

1 Stück	Spitzkohl
200 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer
etwas	Öl
1 EL	getrocknete Kräuter z. B. Oregano, Basilikum oder Thymian
3 EL	geriebenen Käse



Zubereitung

Den Spitzkohl waschen, in vier gleich große Teile schneiden und den Strunk entfernen.

Die Spitzkohlstücke mit den Schnittflächen nach oben leicht salzen und eine **1/2 Stunde** lang so liegen lassen.

Die Spitzkohlstücke mit der Schnittfläche nach oben auf eine geölte Form legen.

Gewürze über den Spitzkohl streuen und die Form abdecken.

Den Spitzkohl mit **geschlossenem Deckel** für etwa **20 Minuten** bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

In der Zwischenzeit die Sahnesoße verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Form aus dem Ofen nehmen und den Deckel entfernen. Die Sahnesoße darüber gießen und mit dem Käse bestreuen.

Den Spitzkohl mit dem Käse und der Sahnesoße **ohne Deckel** für weitere **20 Minuten** backen.

