



Hier und heute

Spitzkohlgratin mit Blauschimmelkäse und Thymian

Dass Kohl ein echtes Superfood und eine Heilpflanze ist, wissen die Menschen schon sehr lange. Er ist aber auch eine echte Delikatesse. Sterneköchin Julia Floß macht einen leckeren, mit Käse überbackenen Spitzkohlgratin.

Zutaten für 4 Portionen:

2 Zwiebeln
1-2 EL Olivenöl
Salz
Zucker
1 großer Kopf Spitzkohl oder 2 kleine
200 ml Sahne
150 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat
optional: gemahlener Kümmel
2 Zweige Thymian
100 g würziger Käse, z. B. Bergkäse oder Cheddar
50 g zerkrümelter Blauschimmelkäse (z.B. Stilton)
optional: frische Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einem breiten Topf oder einer breiten Pfanne langsam bei geringer Hitze schmoren, bis sie goldbraun sind (10-15 Minuten). Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Wenn sie fertig sind, beiseitestellen.

Den Kohl in Spalten schneiden, mit Salz würzen und in reichlich Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Für ein besseres Ergebnis mit einer zweiten Pfanne beschweren.

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Sahne und Brühe in einem Messbecher vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen. Thymian abzupfen, fein hacken und ebenfalls in die Sahne-Mischung geben.

Kohl und Zwiebeln in einer ofenfesten Auflaufform schichten. Die Sahne-Brühe-Mischung darüber gießen und den Käse über das Gratin streuen.

Das Gratin 20–30 Minuten backen, bis es goldbraun ist und an den Rändern blubbert.