

Chinakohlaufauf

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Chinakohl	Den Chinakohl vierteln, waschen und den Strunk entfernen. Die Viertel in kochendem Salzwasser ca 2 Minuten blanchieren, abgießen und gut abtropfen lassen.
100g	Dinkel	
150g	Schlagsahne	Den Dinkel grob schroten, in der Sahne aufkochen und 30 Minuten ausquellen lassen. Die Dinkelmasse mit durchgepresstem Knoblauch, Käse und Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Ofenfeste Form ausbuttern, die Chinakohlteile hineinlegen, die Dinkelmasse darüber verteilen und die Gemüsebouillon dazugießen. Im Backofen bei 200 Grad auf der zweiten Einschubleiste von unten 30 Minuten backen..
1 Bund	Petersilie, gehackt	
150g	Appenzeller, gerieben	
150 ml	Gemüsebrühe	
etwas	Salz, Chilipulver	