



Blaukraut überbacken

Zutaten für vier Personen

Blaukraut	Salz und Pfeffer
Zwiebel	Schafsgouda
Mehl	Beilage (Spätzle oder Nudeln)
1-2 Äpfel	
Rotwein	
Balsamico-Essig	

Zubereitung

Klein geschnittene Zwiebeln andämpfen und geriebenes Blaukraut dazugeben. Ein bis zwei Äpfel hobeln und unter das Blaukraut mischen. Wer mag, kann etwas Mehl darüber geben, damit der Saft des Blaukrauts besser gebunden wird. Das Gemüse mit Rotwein ablöschen und mit einem Schuss Balsamico-Essig weich werden lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mindestens eine Stunde köcheln lassen, damit sich das Aroma entwickelt.

Auch kann der Rest vom Blaukraut am Vortag für dieses Rezept verwendet werden.

Das Blaukraut in eine für den Ofen geeignete Schale geben und Schafsgouda darüber hobeln. Für kurze Zeit bei Ober und Unterhitze ins Backrohr bis der Käse geschmolzen ist.