



Chinakohleintopf mit Orange und Käse



Zutaten

- 250 g gewürfelter Gouda Natur
- 1 kg geschälte Kartoffeln
- 100 ml Milch
- frisch gemahlener Pfeffer und Salz
- Muskatnuss
- 500 g Chinakohl, in Streifen geschnitten
- 150 g Würfel Räucherspeck
- 2 EL Sonnenblumenöl oder 25 g Butter
- 1 TL Currypulver
- 2 Orangen, geschält und in Spalten geteilt
- 2 EL gehobelte Mandeln

Bereidungswijze

~~Die Kartoffeln mit etwas Salz in 20 Minuten gar kochen. Zusammen mit Milch, Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuss ein lockeres Püree zubereiten. Inzwischen die Chinakohlstreifen und Speckwürfel 5 Minuten in heißem Öl oder heißer Butter pfannenrühren. Currypulver hinzufügen.

Die Orangenspalten halbieren. Chinakohl, Speckwürfel, Orangenstücke und Käsewürfel durch das Kartoffelpüree mischen. Die Mandeln in einer heißen trockenen Bratpfanne goldbraun rösten und vor dem Servieren das Gericht damit bestreuen.

TIPPS Gouda Natur kann durch Gouda Pfefferkäse, Gouda Kräuter-Knoblauchkäse oder jungen Schafskäse ersetzt werden.

Anstelle von Chinakohl kann man auch Paksoi nehmen.