



Chinakohlpüree mit Käse



Zutaten

- 250 gramm Gouda glatt, in kleine Würfel geschnitten
- 1000 gramm Kartoffeln, geschält
- 100 ml Milch
- frisch gemahlener Pfeffer und Salz
- muskatnuss
- 500 gramm Chinakohl, in Streifen geschnitten
- 150 gramm geräucherte Speckstücke
- 2 esslöffel Sonnenblumenöl oder 25 g Butter
- 1 teelöffel Currypulver
- 2 orangen, geschält und in Spalten geschnitten
- 2 esslöffel gehobelte Mandeln

Sie suchen nach einer Mahlzeit voller Geschmack? Dann probieren Sie unseren Chinakohl-Brei mit Orange und Käse. Dieses Gericht ist nicht nur köstlich, sondern auch einfach zuzubereiten. Verfeinern Sie das Chinakohlpüree mit gerösteten Mandeln, um es noch knackiger zu machen. Das ist Komfortessen vom Feinsten!

Vorbereitung

- 1: Die Kartoffeln mit ein wenig Salz 20 Minuten lang kochen.
- 2: Anschließend mit Milch, Pfeffer, Salz und Muskatnuss zu einem luftigen Püree verarbeiten.
- 3: In der Zwischenzeit die Chinakohlstreifen und die Speckstücke im heißen Öl oder in der Butter 5 Minuten anbraten. Currypulver hinzufügen.
- 4: Die Orangenscheiben halbieren.
- 5: Den Kohl, die Speckstücke, die Orangenscheiben und die Käsewürfel unter das Kartoffelpüree heben.
- 6: Die Mandeln in einer heißen, trockenen Bratpfanne goldbraun rösten und vor dem Servieren über das Gericht streuen.

Sind Sie bereit für den Chinakohl-Eintopf mit Käse?

Sie können mit den Aromen spielen, indem Sie Gouda-Pfefferkäse, Kräuter-Knoblauch-Käse oder sogar jungen Schafskäse verwenden. Und wenn Sie mal etwas anderes ausprobieren möchten, ersetzen Sie den Chinakohl durch Pak Choi. Bestellen Sie die benötigten Käsesorten und Zutaten in unserem Webshop und bereiten Sie einen köstlichen Chinakohl-Eintopf zu!