



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

Vorbereitung

Die Kartoffeln mit ein wenig Salz 20 Minuten lang kochen. Dann mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss ein luftiges Püree herstellen. In der Zwischenzeit die Chinakohlstreifen und Speckwürfel in heißem Öl oder Butter 5 Minuten anbraten.

Currypulver zugeben. Die Orangenscheiben halbieren. Kohl, Speckwürfel, Orangenspalten und Käsewürfel unter das Kartoffelpüree rühren. Die Mandeln in einer heißen trockenen Pfanne goldbraun rösten und vor dem Servieren über das Gericht streuen.

TIPPS Gouda pur kann ersetzt werden durch Gouda-Kräuter-Knoblauch-Käse oder jungen Schafskäse. Anstelle von Chinakohl kann man auch Pak Choi verwenden.