

Rezept

## Gebackener Spitzkohl

Ein Rezept von Gebackener Spitzkohl, am 03.06.2025

### Zutaten

<b>200 g</b> Schafkäse	<b>250 g</b> Sahnequark
<b>2</b> rote Zwiebeln	<b>1 EL</b> mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer
<b>1 Bund</b> Thymian	<b>2</b> junge Spitzkohlköpfe (à 400 g)
1/8 l heiße Gemüsebrühe (Instant)	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Schafkäse zerbröckeln und mit dem Quark pürieren. Zwiebeln schälen, fein würfeln und mit dem Senf unterrühren, salzen und pfeffern. Thymian waschen, abzupfen und in die Käsecreme rühren.
2. Spitzkohl putzen, waschen, achteln und in einer Tarteform verteilen. Heiße Brühe angießen. Creme darauf verteilen. Im heißen Backofen bei 225° (Mitte, Umluft 200°) erst zugedeckt 10 Min., dann offen 10 Min. backen.