



## Benötigte Zutaten

100 g	Kohlsprossen
1 Zehe	Knoblauch
1/2 cl	Chili
150 ml	Premium Schlagobers
30 g	Speck in Streifen (optional)
50 g	Premium Emmentaler
	Salz. Pfeffer

## Überbackene Kohlsprossen

schmecken als Hauptspeise oder Beilage

## **Anleitung**

- 1. Die Kohlsprossen putzen, vom Strunk befreien und halbieren.
- 2. Den Knoblauch schälen. Knoblauch und Chili fein hacken und alle Zutaten in eine kleine Auflaufform geben.
- 3. Schlagobers und Speck darüber verteilen und mit geriebenen Emmentaler bestreuen.
- 4. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 30 bis 35 Minuten überbacken.

## Tipp:

Schmeckt auch als vegetarische Variante ohne Speck ganz wunderbar.



Ein Rezept von cookingcatrin.at