

# GRATINIERTER CHINAKOHL



## Zutaten für 4 Portionen:

2 Chinakohl á ca. 400g  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Rapsöl  
100g grobe Haferflocken  
70g Emmentaler  
100ml Schlagsahne  
200ml Gemüsebrühe  
2 EL Petersilie  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Den Kohl längs halbieren, waschen und in kochendem Salzwasser ca 3 Minuten garen. Dann herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. In heißem Öl die fein gewürfelte Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Die Haferflocken 1 Minute mit anbraten und dann vom Herd nehmen. In die Haferflocken-Mischung Emmentaler reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Chinakohl mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen. Die Gemüsebrühe und die Sahne zusammenrühren und über den Kohl gießen. Anschließend noch die Haferflocken darüber geben.