

Gegrillter Weißkohl

es braucht ein wirklich scharfes Messer. Die Weißkohlspalten sollten so dünn wie möglich geschnitten werden. Dabei am Strunk aber zusammen bleiben.

In einer Sahnesoße liegend, mit gemahlene Nüssen und Reibekäse bestreut im Backofen zubereitet. Geht gut mit Kartoffeln, bei mir aber meistens pur mit einem Weißkohlsalat aus den Resten vom Kohl.

Zutaten

1 nicht zu großer Weißkohl
Alsan für die Form
300 ml Hafer Cuisine, oder ähnlich
100 g Crème Vega, oder ähnlich nach Geschmack
50 g gemahlene Nüsse, nach Wahl
50 g gemahlene Mandeln
2 TL Kräuter nach Wahl, evtl. TK
Salz, Pfeffer, Paprika
1 TL Currypulver
Optional: geriebener veganer Reibekäse

<https://delvegan.food.blog/2023/12/10/14102/>

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Weißkohl von welken Blättern befreien und in dünne Spalten schneiden. Den harten Strunk entfernen, aber sodass die Spalten noch zusammen halten.

In kochendem Salzwasser ca. 10 Min. bissfest blanchieren. Tropfnass in eine gebutterte, passende, nicht zu hohe Auflaufform geben.

Die Sahne mit der Crème Vega, den Nüssen, Kräutern und wenn gewünscht dem Käse vermengen. Einmal kurz aufkochen und mit Salz, Paprika und Pfeffer abschmecken, über die Weißkohlspalten verteilen. Mit Mandeln und Currypulver bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. gratinieren. Dann noch bei 240 °C 4 Min. grillen.