

VERBRANNTER KOHL

MIT PILZEN

- 1 Den Kohl ggfls. auspacken und ohne weitere Vorbehandlung in den auf 250°C vorgeheizten Backofen geben. Dort ca. 1 Stunde garen, bis der Strunk weich ist.
- 2 Den Kohl aufschneiden, die schwarzen Blätter entfernen und den Kohl mit Mariendistelöl beträufeln. Salzen und pfeffern. Die Pilze schneiden und in Mariendistelöl anbraten, salzen und pfeffern.

2 Spitzkohl
50 g Butter
Salz, Pfeffer
Mariendistelöl
400 g Pilze je nach Saison
und Angebot (Champignons,
Austernpilze, Pfifferlinge,
Steinpilze, Morcheln o.ä.)

Viel Spaß beim Nachkochen!



Dieses Rezept entwickelte für Sie
THOMAS BÜHNER * * *