



Spitzkohl an Dillsoße

Für 4 Personen

1 Spitzkohlkopf
2 Zwiebeln
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
½ Becher Sahne
2 EL Doppelrahm-
frischkäse
1 - 2 Bund Dill

Den Spitzkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden.

Zwiebeln putzen, würfeln und in dem Öl dünsten.

Den Spitzkohl zufügen und mitdünsten.

Salz, Pfeffer und Sahne zugeben. Deckel auflegen und bei schwacher Hitze 10 - 15 Minuten garen lassen.

Käse zugeben und schmelzen lassen. Den frischen Dill waschen, trocknen, hacken und unterrühren.

Tipp: Wer mag, gibt zum Schluss frisch gehackten Bärlauch dazu.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

