

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten } 1/2 Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Spitzkohl	St.	1	2
Sahne	ml	200	300
Butter, Butterschmalz	EL	2	3
Salz			
Pfeffer			
Paprikapulver, edelsüß			
Soßenbinder, hell			

VORBEREITEN:

1. Spitzkohl harte Blätter entfernen. Spitzkohl vierteln. Quer in Streifen schneiden. Waschen.

ZUBEREITUNG:

1. Butter im Topf zergehen lassen. Den Kohl zugeben. 50 ml Wasser zugeben und verdampfen lassen.
2. Wenn der Spitzkohl weich ist, die Sahne angießen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und reichlich Paprika edelsüß würzen.
3. Nochmals etwas einköcheln lassen. Bei Bedarf die Soße mit Soßenbinder andicken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			