

Geschmorter Spitzkohl mit Tomaten und Parmesan

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 großer Spitzkohl
- Butterschmalz
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Chilischote
- 2 EL Rapsöl
- 1 Dose Tomaten
- 6 große frische Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 0,5 Zitrone
- 2 hartgekochte Eier
- 200 ml Gemüsebrühe
- Schwarzer Pfeffer
- 80 g Hartkäse, z.B. Parmesan
- 1 Schuss Olivenöl

Von den frischen Tomaten jeweils den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.

Spitzkohl vierteln, sodass die Stücke in eine große Pfanne passen. In Butterschmalz kurz bei hoher Hitze anbraten, leicht salzen und 1 Prise Zucker dazugeben, damit Röstaromen entstehen. Dabei darauf achten, dass der Kohl sich nicht an der Pfanne festsetzt. Die angebratenen Kohlspalten aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Knoblauch schälen und hacken, Chilischote klein schneiden. Mit Rapsöl in die Pfanne geben und kurz anbraten. Wem Chili zu scharf ist, kann darauf verzichten. Dosentomaten in die Pfanne geben und zerteilen. Frische Tomaten und Tomatenmark hinzufügen. Mit Zitronensaft und Salz würzen.

Die Spitzkohlviertel auf das Tomatenbett setzen und etwa 15 Minuten bei mäßiger Hitze ohne Deckel schmoren. Dabei den Kohl zwei bis drei Mal wenden, damit er die Tomatenaromen aufnehmen kann. In der Zwischenzeit die hartgekochten Eier in Stücke schneiden und die Gemüsebrühe erwärmen.

Auf jeden Teller ein Bett aus Tomatensoße geben, darauf jeweils 1 Kohlviertel platzieren. Etwas Gemüsebrühe in die Lamellen des Spitzkohls gießen. Für die pikante Note frisch gemörserten Pfeffer darüber streuen und das Ganze mit Eierstücken garnieren. Zum Schluss einige gehobelte Späne Hartkäse und 1 Spritzer Olivenöl über den Kohl geben.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 14.08.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen