

# REZEPTE FÜR KÖSTLICHE AUGENBLICHE ZUHAUSE

*Augenblick  
Skylounge*

## *Gebrannter Spitzkohl aus dem Backofen*



Original  
*Augenblick  
Skylounge*  
Rezept

### ZUTATEN

*für 4 Personen*

1 Spitzkohl  
200 g Butter  
600–800 g vorwiegend  
fest-kochende Kartoffeln  
Salz  
Fleur de Sel  
1 Bund Petersilie

### ZUBEREITUNG

#### *Schritt 1*

Den Ofen auf 250 Grad Umluft schalten. Vom Spitzkohl die abstehenden, eher ledrigen Außenblätter entfernen. Den Spitzkohl auf ein Blech legen und in den Ofen schieben. Circa 1 ½ Stunden garen.

#### *Schritt 2*

Butter in einem Topf aufwallen lassen und langsam schäumen, dann sprudelnd nussbraun einbräunen lassen. Vom Herd nehmen und durch ein Sieb mit Tuch passieren.

#### *Schritt 3*

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, kurz kalt abschrecken und pellen.

#### *Schritt 4*

Kohl aus dem Ofen nehmen, halbieren, die schwarz gebrannten Blätter vorsichtig abziehen. Den Kohl stückeln und heiß auf Tellern anrichten. Mit der gebräunten Butter beträufeln, mit Fleur de Sel bestreuen.

#### *Schritt 5*

Die Petersilie fein hacken und über die Kartoffeln streuen, zusammen mit dem Spitzkohl auf den Tellern anrichten.

*Bon Appétit wünscht das Team der Augenblick Skylounge*