

Weißkohlscheiben aus dem Ofen



Zutaten

Zutat	Menge
Spitzkohl (Weißkohl)	1 Kopf
Reibekäse + Pecorino	150 g + 50 g
Schinkenwürfel	100 g
Pilze	100 g
Olivenöl mit Knoblauch	6-7 TL
Geriebener Kümmel	1 Prise
Salz	1 Prise
Pfeffer	1 Prise

Zubereitung

- Pilze in Scheiben schneiden, einsalzen und stehen lassen (ca. 1 h)
- Ofen vorheizen auf 200 °C Ober-und Unterhitze
- äußere Blätter vom Spitzkohl entfernen
- Spitzkohl in 6-7 möglichst parallele Scheiben schneiden (Dicke 2,5 cm – 3 cm)
- Scheibenunterseiten mit Knoblauchöl bestreichen und mit Salz und Kümmel würzen
- Spitzkohlscheiben auf einem Backblech verteilen und Oberseite mit dem Knoblauchöl gleichmäßig einpinseln
- mit Salz, Pfeffer und geriebenem Kümmel würzen, großzügig salzen (Aromen verteilen sich gut beim Backen.)
- vor dem Belegen bei 200 °C vorgaren, 2. Schiene von unten für 30 Min im Ofen
- nach 30 Min. Backblech aus dem Ofen nehmen (z.B. auf dem Kochfeld abstellen)
- Pilzscheiben und Schinkenwürfel gleichmäßig auf den Spitzkohlscheiben verteilen
- für weitere 20 Minuten im Ofen backen
- Blech rausnehmen und Pecorino und Reibekäse drauf verteilen
- noch 15 - 20 min überbacken bis goldbraun