



Zutaten

- 350 g Spitzkohl
- 150 ml Sahne

Beilage

Rahmspitzkohl

Entdecken Sie unser Rezept für cremigen Rahmspitzkohl. Einfach nachzukochen und perfekt für jeden Anlass. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird's gemacht:

1. Den Spitzkohl in Streifen schneiden, im Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen, dann den Spitzkohl hinzugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.