

Krautstiele mit Steinpilzen überbacken

600 g Krautstiele

rüsten, waschen, in 2 cm breite Streifen schneiden, im Salzwasser 10 Min. knapp weich kochen

20 g Steinpilze eingeweicht

abtropfen, in eine gut bebutterte Gratinform geben, die Krautstiele darüber verteilen, würzen

Salz, Pfeffer

1 dl Halbrahm

darüber giessen und verteilen

50 g Sprinz

Gratinieren: in der Ofenmitte, bei 220°, 10 – 15 Minuten

Kathrin Fröhlich

