



Rezept für Spitzkohl-Ragout mit Grillkartoffeln

4 Grillkartoffeln	gründlich waschen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 1 Stunde garen.
300 g Champignons	putzen und halbieren.
500 g Spitzkohl	putzen, halbieren und in Streifen schneiden.
1 Zwiebel	schälen und in Würfel schneiden.
2 EL Öl	in einer großen Pfanne erhitzen. Das Gemüse darin für etwa 6 Min. unter Rühren anbraten und mit
Salz, Kümmel	würzen. Mit
100 ml Wasser	ablöschen und
100 g Creme fraiche	zum Verfeinern hinzufügen.
½ Bund Schnittlauch	waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
	Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, auf Teller geben und oben einschneiden. Das Ragout hineinfüllen und mit dem Schnittlauch bestreuen.