



# Gedünsteter Zuckerhut

Rezepte vom LAISEACKER



## **Zutatenliste (4 Personen):**

1 Zuckerhut ca 500g, 1 Zwiebel gehackt, 100g gerauchter oder gekochter Schinken in Würfel geschnitten, 150ml Milch, 100g Blauschimmelkäse, Öl oder etwas Butter zum dünsten, Salz und Pfeffer zum abschmecken, evtl. 50g geröstete Walnüsse oder Sonnenblumenkerne

## **Zubereitung:**

Den Schinken im Öl anbraten. Die Zwiebel dazu geben und glasig dünsten.

Den in feine Streifen geschnittenen Zuckerhut dazugeben und ca. 3-5 Minuten mitdünsten.

Währenddessen die Milch in einen extra Topf zum Kochen bringen und den Käse darin auflösen.

Beim Anrichten die Soße über den Zuckerhut geben. Auf Wunsch mit den Nüssen oder Kernen bestreuen.

Dazu passen Bratkartoffeln und grüner Salat

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).

Guten Appetit

