



## Rezept

### Geschichteter Kohltopf

#### Rezept Bild



#### Zutaten

- 1 Weißkohl
- 500 g Rinderhack ([Gehacktes](#) vom Vortag)
- Salz
- Pfeffer
- Tomatensauce vom Vortag ([Tomaten Spaghetti](#))
- 300 g geraspelter Käse (für Käsekuchen)

#### Zubereitung

- Kohl im Steamer für 20-30 Min, bis man die ersten Blätter ablösen kann
- Glasschale mit den Blättern auslegen (...bis über den Rand-> am Schluss Glasschale verschliessen)

- Glasschale schichtweise belegen: Gehacktes, Tomatensauce, Käse, Kohlblätter und...wieder von Vorne.....
- Glasschale mit den Kohlblätter verschliessen und in den Ofen
- Zubereitungszeit: 75 min. im Ofen in der Glasschale (abgedeckt mit Alu) 210 °C

### Tipps und Tricks

[Tomatensauce](#) und [Gehacktes](#) als Vorbereitung sind ein MUSS! Ansonsten kann man das Menu vergessen.

### Fazit

Menu -> SENSATIONELL

Tags

[Gemüse](#) [Geschichteter Kohltopf](#)

### Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Tim Mälzer](#)

### Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

### Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

### Rezeptfotos



