

Rosenkohleintopf



Zutaten für drei Personen:

1 Zwiebel
2 EL neutrales Öl
500 g Rosenkohl
300 ml Gemüsebrühe
2-3 große Kartoffeln
80 g Frühstücksspeck
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Zwiebel würfeln und in einem beschichteten Topf in 2 EL neutralem Öl anschwitzen.
2. Die äußeren Blätter beim Rosenkohl abmachen, kreuzweise einritzen, eventuell halbieren. Zu den Zwiebeln geben und mit 300 ml Gemüsebrühe aufgießen.
3. Fein gewürfelten Speck und grob gewürfelte Kartoffeln zugeben und alles eine halbe Stunde köcheln lassen. Falls nötig heiße Brühe nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Ein etwas schwereres Essen, am besten für Mittags.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Eintöpfe, Hauptspeisen, Gemüse, Speck, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 13.01.2023