



Rosenkohlpfanne cremig mit Speck und Kartoffeln

Zutaten:

500 gr. Rosenkohl
250 gr. Kartoffeln
300 ml Sahne
4 Scheiben Speck
Zwiebel
Knoblauch
Butter, Öl
Tomaten
Gemüsebrühe
Kräuter
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln halbieren und in einer erhitzten Pfanne auf der Schneide anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Knoblauchzehen im Ganzen dazulegen sowie einen Zweig Rosmarin. Mit dem Deckel verschließen und mit der Hitze runtergehen.

Den Rosenkohl putzen, waschen und halbieren. Butter in einer weiteren Pfanne schmelzen lassen, gewürfelte Speck dazugeben. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe fein hacken. Zusammen mit dem Rosenkohl in der Pfanne anrösten. Salzen, pfeffern und mit einem Rosmarinzweig würzen. Mit Sahne ablöschen und Gemüsebrühe oder -paste unterrühren.

Die Kartoffeln vom Herd nehmen. Die Kirschtomaten halbieren, mit gehackter Petersilie zu den Kartoffeln geben und untermischen. Mit der Resthitze garen lassen. Die Rosenkohlpfanne noch mit etwas Butter verfeinern.

Nur noch Anrichten und Fertig!



**FRANKEN
FERNSEHEN**