



## 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, gewürfelten Speck dazugeben. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe fein hacken. Zusammen mit dem Rosenkohl in der Pfanne anrösten. Salzen, pfeffern und mit einen 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**