

ROSENKOHL-KARTOFFEL-PFANNE

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



50 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Rosenkohl
- 800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 150 g geräucherte Schinkenwürfel (oder Speck)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 100 g Frischkäse
- 100 ml Sahne
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Salz
- 1 Pfeffer
- 1 Muskat



Rosenkohl-Kartoffel-Pfanne selber machen - so gehts:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in große Würfel. Putze den Rosenkohl, indem du die äußeren Blätter entfernst und schneide die Röschen am Strunk ein.
2. Gib die Kartoffel und den Rosenkohl in einem Topf mit Salzwasser und lasse das ganze für 15 Minuten kochen.
3. Brate die Schinkwürfel mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfel und der Butter scharf in einer großen Pfanne an. Gieße die Kartoffeln und den Rosenkohl ab, gib sie zu den Schinkenwürfeln und brate alles zusammen 5 Minuten weiter.
4. Lösche die Kartoffel-Rosenkohl-Schinkenmischung mit der Gemüsebrühe und der Sahne ab. Rühre vorsichtig den Frischkäse in die Sauce und lasse die Flüssigkeit ein bisschen einkochen. Schmecke mit Salz, Pfeffer und Muskat ab.

Nährwerte pro Portion: 397 kcal | KH 38 g | E 23 g | F 14 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

