

Rosenkohl mit Speck



Ein einfaches Rezept, das sich als Beilage zu Fleischgerichten oder Fisch eignet oder auch einfach mit Kartoffeln als Hauptmahlzeit serviert werden kann.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Rosenkohl	putzen, den Strunk kreuzweise einschneiden, damit er gleichzeitig mit dem Rosenkohl weich wird. In
kochendes Salzwasser	geben und 15-20 Minuten simmern lassen, bis der Rosenkohl weich ist. In der Zwischenzeit
1 Zwiebel	schälen und fein hacken
1 Stück durchwachsener Speck	in Würfel schneiden, zusammen mit den Zwiebeln in einer Pfanne rösten. Über den abgetropften Rosenkohl geben.