

Rosenkohl-Durcheinander

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Rosenkohl – 800 g Kartoffeln – 2 Zwiebeln – Butter – Muskat – Salz – Pfeffer – 100 ml Sahne

Zubereitung:

- Rosenkohl putzen und waschen, die Strünke über Kreuz einritzen
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden
- Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten
- Kartoffeln und Rosenkohl zugeben, salzen und kurz mit braten, dann mit etwas Wasser ablöschen und zugedeckt 20-30 Minuten köcheln lassen
- Sahne unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

