

Rosenkohl

Zutaten für 6- 8 Portionen:

ca.1 kg Rosenkohl
1 Zwiebel
100g Speckwürfel
2 EL Butter
1 dl Gemüsebouillon
 Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Den Rosenkohl in viel Salzwasser knackig kochen.

Abschütten und etwas auskühlen.

Die Speckwürfel im Butter andünsten,den Rosenkohl dazugeben.

Die Gemüsebouillon dazu giessen und ca. 5 Minuten mitdünsten.

Abschmecken und anrichten.