

# Rosenkohl mit Tomaten

Sonstige Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Rosenkohl
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Tomate(n)
- » 250g gelbe Paprika
- » 1 Zwiebel(n)
- » 50g Frühstücksspeck
- » 1 EL Olivenöl
- » 1 EL geh. Basilikum
- » 40g Parmesan

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Vom Rosenkohl äußere Blätter entfernen, Strunk erst an-, dann kreuzweise einschneiden. Röschen waschen, je nach Größe halbieren. In Salzwasser in 12min bissfest kochen. Herausnehmen abtropfen lassen.

2. Tomaten waschen, einritzen, blanchieren, abschrecken, häuten, vierteln, Kerne entfernen, Stücke evtl. nochmals halbieren. Zwiebel abziehen, hacken. Speck fein würfeln. Speck und Zwiebel im Öl braten, Kohl zufügen, 4min mit anschwitzen. Tomaten und Basilikum dazugeben, 3min dünsten. Salzen, pfeffern, mit Käse bestreuen.

Nährwerte: 200kcal/E15g/F11g/KH9g pro Portion

angelegt am: 29.08.2006

Rezept-Nr: 2157

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke