

Rezept Rosenkohl mit Sahne

Zutaten:

1 kg Rosenkohl
50 g Butter
6 EL Crème Fraîche
frischgeriebene Muskatnuss
Salz
frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Rosenkohl waschen und die äußeren Blätter entfernen.
An dem Strunk ein kleines Kreuz schneiden.
In kochendes Wasser geben und ca. 15 min blanchieren lassen.
Abseihen und in einen Topf mit sehr heißer Butter geben.
Würzen.

Den Kohl vorsichtig unterheben, damit jede Kohlsprosse mit Butter benetzt wird.
Die Sahne dazugeben.
Abschmecken und eventuell nachwürzen.
Die feingewiegte Petersilie dazugeben.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)