



Rosenkohl Durcheinander

Zutatenliste für den Belag:

500 g Rosenkohl

2 Zwiebeln

Butter

4 – 5 Kartoffeln

Salz und Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Den Rosenkohl putzen und waschen. Die Strünke leicht anritzen, dann wird der Kohl schneller gar.

Zwiebeln fein würfeln und in Butter dünsten. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit dem Rosenkohl zusammen zu den Zwiebeln geben. Mit Wasser auffüllen und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Fertig!

Guten Appetit!