



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Rosenkohlgeschnetzeltes

Zutatenliste

ca. 800 g Rosenkohl
ca. 300 g Möhren
1 Zwiebel
3 EL Butter
2 TL Petersilie
Meersalz
Muskatnuss
ca. 400 ml Gemüsebrühe
3-4 EL Crème fraîche

Zubereitung

Den Rosenkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, dann in Butter anschwitzen. Den Rosenkohl und die Möhren dazugeben, mit Petersilie, Salz, Muskatnuss würzen und mit etwas Gemüsebrühe ablösen.

Den Deckel aufsetzen und bei geringer Hitze und unter Zugabe von Gemüsebrühe garen. Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Als Beilage Kartoffelpüree reichen. Auf Tellern Kartoffelpüree in der Mitte anrichten und das Rosenkohl Geschnetzelte darüber geben.

Nach: Originalrezept aus der Greenbag Küche

Guten Appetit!