

Rosenkohl aus der Pfanne

Zutaten

- 500g Rosenkohl
- Butter
- 100 ml Wasser oder Brühe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zuerst den Rosenkohl waschen und falls nötig äußere Blätter entfernen und Strunk kürzen. Dann die Röschen halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne mit zerlassener Butter set-

zen. Bei mittlerer Hitze anbraten und gelegentlich wenden. Nach ca. 10 Minuten mit Wasser oder Brühe ablöschen und den Rosenkohl fertig garen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt als Beilage mit Kartoffeln zu vielen Gerichten und kann nach belieben auch mit Zwiebeln und Speck oder Knoblauch und Chili verfeinert werden.

