

Rosenkohl mit Ingwer

300 g Rosenkohl

waschen, rüsten, mit der Spitze des Sparschälers am Strunk wenig heraus schneiden

Wenn man beim Rosenkohl ein wenig vom Strunk herausschneidet ist das Kohlaroma nicht mehr so intensiv.

Rösli auf dem Siebeinsatz oder im Salzwasser 15 Min. vorkochen

1 EL Olivenöl
80 g Speckwürfeli klein
30 g Ingwer

schälen und in kleine Würfeli schneiden
in einer Pfanne andämpfen

vorgedämpfter Rosenkohl zugeben und nochmals erwärmen, auf die gewünschte Weichheit fertig kochen

Salz
Pfeffer

würzen

zum Fleisch servieren