

Rezept

Bruschette mit Rosenkohlpüree

Ein Rezept von Bruschette mit Rosenkohlpüree, am 27.06.2026

Zutaten

250 g Rosenkohl	1 Stück Lauch
1 EL Butter	Salz
8 Stiele Petersilie	1/2 Bio-Zitrone
1 EL Crème fraîche	1/2 TL gemahlener Koriander
schwarzer Pfeffer	12 Scheiben Vollkornbaguette oder
6 Scheiben Bauernbrot, halbiert	1 Stück Meerrettich (ca. 2 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Rosenkohl waschen, von allen welken Blättern und dem Strunk befreien und klein schneiden. Das Lauchstück der Länge nach aufschneiden, gründlich waschen und ebenfalls fein schneiden. Rosenkohl und Lauch in einem Topf in der Butter andünsten. 100 ml Wasser dazugießen, das Gemüse salzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. weich dünsten.
2. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben.
3. Das Gemüse mit der Crème fraîche mischen und mit dem Pürierstab cremig durchmischen. Mit Petersilie und Zitronenschale, Koriander, Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Die Brotscheiben im Toaster oder im Backofen bei 250° ein paar Min. schön knusprig rösten. Das Rosenkohlpüree auf den Broten verstreichen. Den Meerrettich schälen und über die Brote raspeln. Die Bruschette gleich servieren.