

Rezept

Rosenkohl-Maronen-Pfännchen

Ein Rezept von Rosenkohl-Maronen-Pfännchen, am 25.04.2024

Zutaten

Salz	600 g	Rosenkohl	
200 g	gegarte Maronen (vakuumverpackt)	4 Zweige	Thymian
1 EL	Butter		Pfeffer
400 g	Raclettekäse (in Scheiben)		frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Rosenkohl putzen, dabei den Strunk kreuzweise einschneiden, und waschen. Die Röschen zugedeckt bei mittlerer Hitze in 10 – 12 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Inzwischen die Maronen in grobe Stücke hacken. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne zerlassen, Maronen und Thymian darin unter Rühren 2 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Rosenkohl jeweils halbieren (große Röschen vierteln) und mit den Maronen mischen. Die Rosenkohl-Maronen-Mischung in die Pfännchen geben und den Käse darauflegen. Im heißen Gerät überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.