

Rezept

Rosenkohl mit Zitronen-Thymian-Butter

Ein Rezept von Rosenkohl mit Zitronen-Thymian-Butter, am 17.04.2024

Zutaten

500 g Rosenkohl	1 Schalotte
4 Zweige Thymian	2 EL Butter
200 ml Gemüsebrühe	1/2 Bio-Zitrone
Salz und gemahlener Kümmel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Den Rosenkohl waschen, von Stielansätzen und allen welken Blättern befreien. Die Köpfchen halbieren oder vierteln. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Den Thymian abspülen, die Blättchen abstreifen.
2. Schalotte und Thymian in 1 EL Butter andünsten. Rosenkohl unterrühren. Die Brühe dazugießen, Kohl zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 15 Min. bissfest kochen.
3. Inzwischen die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. 1 EL Butter in Würfel schneiden, mit der Zitronenschale unter den Rosenkohl heben. Mit Salz und 1 Prise Kümmel abschmecken.