

Rezept

Rosenkohl mit Zitronensahne

Ein Rezept von Rosenkohl mit Zitronensahne, am 26.04.2024

Zutaten

2	Schalotten	1 EL	Butter
1 EL	neutrales Öl	1 TL	getrockneter Thymian
800 g	TK-Rosenkohl	200 ml	Gemüse- oder Hühnerbrühe
1	Bio-Zitrone	150 g	Sahne
	Salz		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Thymian darin andünsten. Den unaufgetauten Rosenkohl dazugeben, mit der Brühe aufgießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 12 Minuten bissfest garen.
2. Inzwischen die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Sahne und die Zitronenschale zum Rosenkohl geben und das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.