

Rezept

Rosenkohl und Kartoffeln mit Gremolata

Ein Rezept von Rosenkohl und Kartoffeln mit Gremolata, am 01.03.2024

Zutaten

600 g Rosenkohl	500 g festkochende Kartoffeln
2 Schalotten	3 EL Butter
1/4 l Gemüsebrühe	1 Bund Petersilie
1 Bio-Zitrone	2 Knoblauchzehen (am besten frische)
1 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Rosenkohl waschen, vom Strunk und allen welken Blättern befreien. Große Röschen halbieren, kleine ganz lassen. Die Kartoffeln schälen, waschen und ca. 2 cm groß würfeln. Die Schalotten schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
2. In einem Topf 1 EL Butter zerlassen und die Schalottenstreifen darin unter Rühren andünsten. Rosenkohl und Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Die Brühe dazugießen und zum Kochen bringen. Nun das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
3. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschneiden. Den Knoblauch schälen und mit der Zitronenschale und der Petersilie fein hacken, dabei zu einer Gremolata vermischen.
4. Die übrige Butter in Würfeln, das Olivenöl und die Gremolata unter das Gemüse mischen. Salzen, pfeffern und servieren.