

## Rezept

# Winter-Ratatouille mit Rosenkohl

Ein Rezept von Winter-Ratatouille mit Rosenkohl, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> Rosenkohl	Salz
<b>2</b> Gemüsezwiebeln	<b>200 g</b> Möhren
<b>200 g</b> Staudensellerie	<b>4 EL</b> Olivenöl
Pfeffer	<b>400 g</b> stückige Tomaten (Dose)
<b>250 ml</b> kräftige Gemüsebrühe	<b>1-2 TL</b> Kräuter der Provence

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Rosenkohl waschen und putzen, die Strünke kreuzweise einschneiden. Rosenkohl in kochendem Salzwasser 10 Min. garen, abgießen und abtropfen lassen.

---

2. Inzwischen die Gemüsezwiebeln schälen, vierteln und quer in fingerdicke Streifen schneiden. Die Möhren putzen, schälen und schräg in ca. 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Den Staudensellerie putzen, waschen und in ca. 2 cm große Stücke teilen.

---

3. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebeln darin glasig braten. Möhren und Sellerie zugeben, 3 Min. bei mittlerer Hitze dünsten, salzen und pfeffern. Tomaten, Brühe und Kräuter untermischen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. kochen lassen. Rosenkohl zugeben und alles weitere 10 Min. garen.