

Rezept

Winter-Ratatouille mit Rosenkohl

Ein Rezept von Winter-Ratatouille mit Rosenkohl, am 09.09.2024

Zutaten

500 g Rosenkohl	Salz
2 Gemüsezwiebeln	200 g Möhren
200 g Staudensellerie	4 EL Olivenöl
Pfeffer	400 g stückige Tomaten (Dose)
250 ml kräftige Gemüsebrühe	1-2 TL 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.