

Rosenkohl mit Speck und Pinienkernen

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Rosenkohl
- 100 g Pinienkerne
- 100 g durchwachsener Speck
- 400 ml Sahne
- Muskat
- Salz

Rosenkohl putzen und in Salzwasser bissfest garen, das dauert je nach Größe 8-12 Minuten. Abgießen und abtropfen lassen. Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne rösten. Pinienkerne hinzufügen und ebenfalls rösten. Die Sahne auf die Hälfte einkochen. Rosenkohl zur Sahne geben und darin erhitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Rosenkohl auf eine Platte oder in eine Schüssel geben und mit Pinienkernen und Speckwürfeln bestreuen.

Tipp: Statt mit Pinienkernen kann man den Rosenkohl auch mit Mandeln zubereiten. Die Mandeln nach dem Rösten grob hacken und zum Servieren über den Kohl geben.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 04.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen