



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ROSENKOHL MIT SPECK, PARMESAN & CROUTONS



HAUPTZUTAT
Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 1 Stunde
PORTIONEN
4-6

ZUTATEN

Für den Rosenkohl:

- 600 g Rosenkohl
- 15 ml Olivenöl
- 50 g Butter
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen

Für das knusprige Topping:

- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- ¼ Weißbrot, in kleinen Würfeln
- 10 g Petersilie, gehackt
- 60 g geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Um den Rosenkohl gleichmäßig zu garen, machen Sie einen kreuzförmigen Schnitt am unteren Ende jedes Röschens.
2. Dann Wasser in einer 3-ply PLUS Sautépfanne (24 cm) von Le Creuset auf dem Herd zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den Rosenkohl darin 3–5 Minuten blanchieren, abgießen und in Eiswasser tauchen.
3. Für das Topping anschließend den Speck zusammen mit 15 ml Olivenöl in die gleiche Pfanne geben, in der vorher der Rosenkohl zubereitet wurde. Knusprig anbraten, mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
4. Im zurückgebliebenen Bratfett die Weißbrotwürfel schwenken und ebenfalls goldbraun und knusprig anbraten.
5. Aus der Pfanne nehmen und mit Speck, geriebenem Parmesan und Petersilie vermischen.
6. Den blanchierten Rosenkohl kurz in Olivenöl und Butter anbraten und gut mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Mit den Speck-Parmesan-CROUTONS bestreuen und direkt servieren.

Tipp:

Aus den Resten lässt sich ganz einfach ein Gratin zubereiten. Dazu einfach alle Reste in eine Auflaufform aus Steinzeug von Le Creuset geben, mit einer Mischung aus Gemüsebrühe, Sahne und geriebenem Käse übergießen und im Backofen überbacken.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset; www.lecreuset.com