

Lieblingsrezept

Zutaten

- ✓ 750 g Rosenkohl
- ✓ 50 g Mandelblättchen, bioladen*
- ✓ 50 g Butter
- ✓ 2 EL Semmelbrösel
- ✓ 1 TL abger. Zitronenschale
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer, schw., fr. gemahlen
- ✓ Muskatnuss, fr. gerieben

So gelingt der Rosenkohl mit Mandelbutter:

Rosenkohl waschen und - falls nötig- die äußeren Blättchen entfernen, den Strunk kappen und kreuzweise einschneiden. In kochendem Salzwasser ca. 8-10 Minuten (je nach Größe der Köpfchen) vorgaren, abgießen und gut abtropfen lassen. (Das lässt sich auch schon am Vortag vorbereiten.)

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Semmelbrösel kurz darin anrösten, den Rosenkohl zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale abschmecken. Die Mandelblättchen zugeben und alles unter schwenken erhitzen, gut mischen und servieren.

