

Rosenkohl-Kastanien Pfanne

Zutaten: 200 g Maronen, geschält und gekocht
250 g Rosenkohl
1 mittelgrosse Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas Öl
Salz, Pfeffer und Muskat

Für die Sosse: 10 g Butter
10 g Mehl
1/4 l Gemüsebrühe
50 g Schmelzkäse
50 g geriebener Hartkäse
Salz, Pfeffer

1. Den Rosenkohl putzen, am Stiel kreuzweise einschneiden und in wenig Salzwasser 10 Min. dünsten. Dann den Rosenkohl herausnehmen und abtropfen lassen
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In etwas Öl goldbraun braten.
3. Kastanien und Rosenkohl in der Pfanne mit Zwiebel und Knoblauch schwenken. Dabei ist darauf zu achten, dass kein Matsch entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben würzen.

Für die Sosse:

4. Butter im Topf schmelzen und das Mehl dazu geben. Beides kurz auf hoher Flamme durchschwitzen lassen. Dann Flamme kleiner stellen.
5. Gemüsebrühe dazu geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen, damit die Sosse bindet.
6. Den Käse hinzufügen und warten, bis er geschmolzen ist.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Rosenkohl mit der Sosse übergiessen.

Hierzu passen Salzkartoffeln sowie kurz gebratenes Fleisch.

En Guete !



Schweizer Gemüse - Näher ist frischer!

