Rezept

Rosenkohl mit Käse

Zutaten für 4 Personen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 700g Rosenkohl
- 500g Kartoffeln
- ½ L kräftige Brühe
- ¼ L Weißwein
- Zwiebelsalz
- Muskatnuss
- Ca. 300g gekochten Schinken
- 3 ecken Schmelzkäse

Den Rosenkohl putzen, die Kartoffeln würfeln. Beides in die Brühe geben und den Weißwein zufügen. Mit Muskat und Zwiebelsalz würzen, für ca. 25 Minuten dünsten. Den Schinken in schöne Würfel schneiden und zusammen mit den Käseecken zugeben, alles gut verrühren und weiter auf kleiner Flamme lassen bis der Käse vollständig geschmolzen ist.

Guten Appetit!

KW49_Rosenkohl_mit_Kaese.pdf