

Rosenkohl mit Walnüssen



500g Rosenkohl

von welchen Blättern und dem Strunk befreien, halbieren und in feine Streifen schneiden.

1 Zwiebel

schälen, vierteln und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

½ - 1 Chilischote

waschen und fein schneiden.

2 EL Walnuskerne

grob hacken.

½ Zitrone

nehmen und die Schale fein abreiben.

4 EL Butter

in einem Topf zerlassen. Rosenkohl, Zwiebeln, Chili und Nüsse darin andünsten. Mit

150 ml Gemüsebrühe

angießen und das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 8 min dünsten.

100g Crème fraîche

unterrühren und die geriebene Zitronenschale hinzugeben.

Salz, Pfeffer

Mit

abschmecken.

Das Gemüse schmeckt super als Beilage zu Bandnudeln oder als Beilage, etwa zu Schweinemedallions.