



## Beilage

# Rosenkohl nach Meraner-Art

## Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Esskastanien (Marroni), tiefgekühlt
500 gr	Rosenkohl
	Salz
1 grosse	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
200 gr	Camembert
2 EL	Butter
4 EL	Crème fraîche
	Pfeffer
	Muskat

## Zubereitung:

Rosenkohl

Rosenkohl putzen, am Stiel kreuzweise einschneiden und in wenig Salzwasser zugedeckt etwas 15 Minuten kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Zwiebel, Knoblauch, Camembert

Die Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Dem Camembert die Rinde entfernen und (wenn er genügend «jung» ist und noch nicht fließt) in Würfel schneiden.

Butter

In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch braun dünsten.

Dann die Kastanien und den Rosenkohl darin schwenken. Die Crème fraîche und die Käsewürfel dazu geben und schmelzen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Tipp:** Dazu passt eine knusprige Rösti.