

## Maronen-Rosenkohl mit Speck

Rosenkohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk jeweils dünn abschneiden und die Röschen an der Schnittstelle kreuzförmig einschneiden. Große Röschen halbieren. Rosenkohl in kochendem Salzwasser 8 bis 10 Minuten garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Maronen je nach Größe halbieren. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Butter zugeben und zerlassen. Maronen und 1 Prise Zucker zugeben und 2 Minuten mitbraten. Rosenkohl untermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

**Arbeitszeit** ca. 15 Minuten

**Koch-/Backzeit** ca. 10 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 25 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** simpel

**Kalorien p. P.** ca. 449



### Zutaten für 2 Portionen:

500 g Rosenkohl

50 g Speck, durchwachsen, in Scheiben

150 g Marone(n), (vakuumiert)

2 TL Butter

1 Prise(n) Zucker

etwas Salz und Pfeffer

**Rezept von:** McMoe