

# Maronen, Rosenkohl & Speck

## Zutaten

200g Maronen gekocht,

300g Rosenkohl,

Schlagsahne ,

Salz, Muskatnuss frisch gemahlen,

Butter,

Pfeffer frisch gemahlen,

200g durchwachsener Speck

Wenn Sie Maronen in der Schale verwenden, beachten Sie das Grundrezept unter Tipp und rechnen Sie ca. 300g Maronen

## Zubereitung

Den Rosenkohl putzen und waschen, danach in etwas Salzwasser bissfest garen.

Speck in Würfel schneiden und anbraten.

Die Maronen in einer Pfanne mit Butter erwärmen, den Rosenkohl und den Speck dazugeben. Mit Sahne ablöschen und mit Pfeffer, Muskat und Salz abschmecken