

Rosenkohl, Maronen & Käse

Zutaten

500 g Rosenkohl,
200g Maronen gekocht,
1 EL Butter,
1 Zwiebel, 2 (bzw. je nach Geschmack) Knoblauchzehen,
150 g l'amour rouge,
2 EL Frischkäse Natur,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss frisch gemahlen

Wenn man mehr Maronen nimmt, kann man das Essen auch als Hauptgericht anbieten, da Maronen wie Kartoffeln einen hohen Stärkeanteil haben.

Wenn Sie Maronen in der Schale benutzen, beachten Sie bitte das Grundrezept dazu.

Zubereitung

Den Rosenkohl putzen und waschen. Den Rosenkohl mit der Butter, etwas Wasser, Pfeffer und Salz ca. 15 Minuten bissfest garen. L'amour rouge in Würfel schneiden. Knoblauch pressen, Zwiebel würfeln und in einer Pfanne mit Butter andünsten. Rosenkohl und Maronen zugeben und kurz mitschwenken. Camembert und Frischkäse untermengen und schmelzen lassen. Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.