

Rosenkohl mit Haselnuss & Granatapfel

Rosenkohl mit Haselnuss & Granatapfel ist eine fantastische Kombination und so verwandelt sich Rosenkohl ein ganz neues Gemüse. Das musst Du ausprobieren.

Zutaten

- Salz
- 500 g Rosenkohl
- 50 g Haselnusskerne
- Zucker
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Granatapfelkerne
- Olivenöl
- Butter

Zubereitung

1. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen.
2. Rosenkohl waschen, putzen und den Strunk kreuzweise einschneiden.
3. Den Rosenkohl im kochenden Salzwasser 3-4 Min. blanchieren, dann abgießen und in Eiswasser abschrecken, anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Zucker in einer Pfanne erhitzen. Wenn er langsam braun wird die Haselnüsse hinzufügen und karamellisieren. Auf ein Brett geben, erkalten lassen und zerstoßen.
5. In einer großen Pfanne Butter langsam erhitzen, den Rosenkohl zugeben und unter gelegentlichem Schwenken rundherum goldbraun anbraten, salzen und pfeffern.
6. Auf einem Teller den Rosenkohl anrichten mit den Haselnüssen und Granatapfelkernen bestreuen...und geniessen.