

Rosenkohl-Kartoffel-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Rosenkohl
- 800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 150 g geräucherte Schinkenwürfel (oder Speck)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 100 g Frischkäse
- 100 ml Sahne
- 300 ml [Gemüsebrühe](#)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Rosenkohl-Kartoffel-Pfanne selber machen - so gehts:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in große Würfel. Putze den Rosenkohl, indem du die äußeren Blätter entfernst und schneide die Röschen am Strunk ein.
2. Gib die Kartoffel und den Rosenkohl in einem Topf mit Salzwasser und lasse das ganze für 15 Minuten kochen.
3. Brate die Schinkenwürfel mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfel und der Butter scharf in einer großen Pfanne an. Gieße das Wasser von den Kartoffelstücken und den Rosenkohl ab.
4. Gib beides zu den Schinkenwürfeln und brate das ganze für weitere 5 Minuten.
5. Lösche die Kartoffel-Rosenkohl-Schinkenmischung mit der Gemüsebrühe und der Sahne ab. Rühre vorsichtig den Frischkäse in die Sauce und lasse die Flüssigkeit ein bisschen einkochen. Zum Schluss würzt du alles mit Pfeffer, Salz und Muskat.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

