

# FrISChe schmecken

bei Globus



Rosenkohl mit Maronen  
**Beilage**



## Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Rosenkohl

100 g Speck in Scheiben

300 g Maronen, gekocht

4 TL Butter

Salz, Pfeffer

Zucker



4 Personen



ca. 25 Minuten



## Zubereitung:

Den Rosenkohl waschen, putzen und die Röschen unten an der Unterseite kreuzweise einschneiden, im Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen. Den Speck in feine Streifen schneiden und die Maronen vierteln. Den Speck in einer Pfanne knusprig anbraten, die Butter hinzufügen, zerlassen, und dann die Maronen und den Zucker dazugeben und kurz anbraten. Den Rosenkohl unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.