Kohlsprossen mit Maroni

Ein Rezept für eine leckere Beilage: Die Kohlsprossen mit Maroni sind im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

160 ml	Gemüsesuppe
820 g	Kohlsprossen
320 g	Maroni (gekochte)
2 EL	Öl
1 Prise	Pfeffer
0.5 TL	Salz
120 ml	Wein

Zubereitung

1. Für die Kohlsprossen mit Maroni zunächst die Kohlsprossen waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Öl in einem Topf erhitzen und die Kohlsprossen darin andünsten.

2. Mit Suppe und Wein ablöschen und die gekochten Maroni hinzufügen. Bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Tipp

Zu den Kohlsprossen mit Maroni einen Schuss Essig geben, dann werden sie noch etwas pikanter.