Gebratene Kohlsprossen

Die gebratenen Kohlsprossen sind ein bekömmliches Wintergemüse. Das einfache Beilagen-Rezept schmeckt vorzüglich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

600 g	Kohlsprossen
1 EL	Butter
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Zuerst die **Kohlsprossen** putzen, dazu die äußeren Blätter entfernen. Mit dem Messer den unteren Teil vom Strunk wegschneiden und die Kohlsprossen mit Wasser abspülen.

2. In einen Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten bissfest garen. Danach abgießen.

3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kohlsprossen einige Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss würzen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Zu den Kohlsprossen einige dünne Scheiben Schinken anbraten.