

# 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	<a href="#">Kohlsprossen</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
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

antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp

Zu den Kohlsprossen einige dünne Scheiben Schinken anbraten.