# Kohlsprossen mit Maroni und Speck

Die Kohlsprossen mit Maroni und Speck sind eine schmackhafte und raffinierte Beilage. Das Rezept gelingt im Nu.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g | Kohlsprossen |
| 125 g | Maroni (vorgegart) |
| 1 Prise | Backpulver (oder Natron) |
| 150 g | Bauchspeck |
| 2 EL | Butter |
| | Salz |
| | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die **Kohlsprossen mit Maroni** und Speck die Kohlsprossen putzen. Salzwasser in einem Topf aufkochen, Backpulver hinzugeben und die Kohlsprossen kurz für etwa 30 Sekunden blanchieren. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

2. Den Bauchspeck zerkleinern, in einer Bratpfanne knusprig anbraten und danach von der Pfanne nehmen.

3. Die Butter in die Pfanne geben und zerlassen, Maroni rundum anbraten. Kohlsprossen und Speck zugeben, unter erwärmen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

## Tipp