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