

Kohlsprossen-Pfanne

Die Kohlsprossen-Pfanne mit Speck ist ein schmackhaftes Pfannengericht zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

750 g	Kohlsprossen (Rosenkohl)
375 ml	Wasser
	Salz
100 g	Speck (durchwachsen, o.Kochschinken)
1 Stk.	Zwiebel
40 g	Butter

Zubereitung

1. Für die **Kohlsprossen-Pfanne** die Kohlsprossen putzen, waschen und abtropfen lassen. Am Strunk kreuzweise einschneiden. Das Wasser mit Salz in einem Topf aufkochen und das Gemüse bei schwacher Hitze zirka 15 Minuten garen lassen. Je nach Größe halbieren.
2. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer [Pfanne](#) erhitzen, Speck und Zwiebeln braten. Die Kohlsprossen zugeben und durchschwenken.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Toastbrot-Würfeln in einer Pfanne mit Butter anrösten und die Kohlsprossen-Pfanne mit den Brotwürfeln garnieren.