



Rosenkohl mit Haselnussbutter

ROSENKOHL MIT HASELNUSSBUTTER

Zutaten für 4 Personen

350 g	Rosenkohl	
1 kleine	Schalotte	fein gewürfelt
	Salz	
½ TL	Zucker	
1 Schuss	Wasser	
30 g	Butter	
25 g	Haselnüsse	fein geschnitten

Zubereitung

- 1 . Rosenkohl rüsten, dabei die Stielenden abschneiden und die äusseren Blätter abziehen. Stiele kreuzweise einschneiden.
 - 2 . Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalottenwürfel darin andünsten. 1 TL Zucker begeben und leicht karamellisieren. Rosenkohl und einen Schuss Wasser begeben, salzen. Zugedeckt bei reduzierter Hitze dünsten. Ab und zu umrühren.
 - 3 . Haselnüsse sehr fein hobeln. 50 g Butter erhitzen und leicht bräunen. Gehobelte Haselnüsse begeben und diese in der Butter schwenken, bis sie leicht goldbraun sind. Pfanne vom Herd nehmen und die Nüsse noch etwas nachbräunen lassen. Rosenkohl mit der Haselnussbutter beträufeln.
-