

Gebratener Rosenkohl mit Parmesan

Für 2 Personen | ca. 25 Minuten



Zutaten

Rosenkohl | 250 g

Zwiebel | 1 kleine

Knoblauchzehe | 1

Parmesan | 50 g (Stück)

Butter | 2 EL

Walnüsse | 2 EL

Honig | 1 TL

Meersalz, Pfeffer

Crema di Balsamico

Zubereitung

- 1.** Rosenkohl putzen, waschen und halbieren Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Parmesan reiben.
- 2.** Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Rosenkohl, Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten goldbraun anbraten, dabei ab und zu die Pfanne schwenken.
- 3.** Mit 3 EL Wasser ablöschen und 2 Minuten weiterdünsten, bis das Wasser verdampft ist. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.
- 4.** Walnüsse klein hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten. Vorsicht, sie verbrennen leicht! Dann Honig darüber geben und mit einem Holzlöffel verrühren. Pfanne vom Herd nehmen.
- 5.** Rosenkohl auf zwei Tellern anrichten. Mit Parmesan und Walnüssen bestreuen.
- 6.** Zum Schluss mit Crema di Balsamico servieren. Schmeckt schön nach Italien!

Guten Appetit!