

Wurzelgemüse mit Spitzkohl

Von Björn Freitag

Winterliche Zutaten, einfach zubereitet. Die perfekte Beilage im Weihnachtsmenü.



Zutaten für 2 Personen:

- 1 Pastinake
- 1 Petersilienwurzel
- Rapsöl
- 1/2 Spitzkohl
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 20 g Schmand

Zubereitung:

- Das Wurzelgemüse schälen, würfeln und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten.
- Spitzkohl in Streifen schneiden und mit in die Pfanne geben.
- Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Kümmel würzen.
- Nach ca. 10 Minuten mit einer Tasse Gemüsebrühe ablöschen und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.
- Einen Löffel Schmand hinzugeben und unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.