

Kartoffel-Rosenkohl-Püree mit Koteletts bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Koteletts, 3 Esslöffel Keimöl, 400 gr TK -Rosenkohl, 1 Beutel Kartoffelpüree (aus einer Packung mit 3x3 Portionen), 3-4 Esslöffel süße Sahne, 1 kleine Zwiebel, 30 gr durchwachsener Speck, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat.

Die Vorbereitungen:

Die Koteletts salzen, pfeffern.

Den Rosenkohl gar kochen, salzen und pürieren.

Die Zubereitung:

Die gewürzten Koteletts in 2 Esslöffel Keimöl braten.

500 ml kochendes Wasser in eine Schüssel gießen und 1 Beutel Kartoffelpüree einrühren. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Das Rosenkohlpüree und die Sahne darunter rühren.

Zwiebel schälen, Zwiebel und Speck würfeln, im restlichen heißen Keimöl goldbraun rösten und vor dem Servieren über das Püree geben. Dazu die Koteletts reichen.