



Rosenkohl-Kartoffel-Pfanne

2 Portionen

Zutaten:

300 g Kartoffeln

75 g Schinkenwürfel, mager

Salz

1 EL Rapsöl

300 g Rosenkohl

Pfeffer

1 rote Zwiebel

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen waschen und vierteln.
2. Dann in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen.
3. In der Zwischenzeit den Rosenkohl waschen und den Strunk abschneiden, dann die Röschen halbieren. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
4. Das Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Rosenkohl darin braten, ca. 10 Minuten.
5. Die Kartoffeln abgießen und mit der Zwiebel und den Schinkenwürfeln in die Pfanne geben, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 10 Minuten gut braten, bis alles eine schöne Bräunung angenommen hat.
6. Dann auf 2 Tellern anrichten und servieren.