

Rosenkohl mit Schinkenwürfel

Zutaten:

1 EL Olivenöl
200 g Schinkenwürfel, mager
2 Zehe(n) Knoblauch
600 g Rosenkohl
1 EL (gehackt) Rosmarin

Zubereitung:

1. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Schinkenwürfel 3-4 Minuten anbraten.
2. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden, in die Pfanne geben und ca. 1 weitere Minute garen. Rosenkohl putzen, in Streifen schneiden und mit dem Rosmarin unter den Schinken rühren. Für 3-4 Minuten unter Rühren braten, bis der Rosenkohl gar, aber noch bissfest ist. Rosenkohl mit Schinken in eine vorgewärmte Schüssel füllen und bis zum Servieren abgedeckt warmhalten.

