

Preiselbeer-Rosenkohl

500	g	Rosenkohl	frisch anschneiden, welke Blätter entfernen, Ansatz kreuzweise einschneiden
		Salzwasser	Blumenkohl darin ca. 15 Min. gar kochen. Herausnehmen, in eiskaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen
80	g	Specktranchen	in schmale Streifen schneiden, in Bratpfanne kurz anbraten
1		Zwiebel, geh.	mitdünsten
80	g	Preiselbeeren oder Cranberries	zusammen mit dem Rosenkohl begeben, kurz warm werden lassen
		Salz, Pfeffer	abschmecken

