www.BEPABio.ch

Rotkohl mit gerösteten Walnüssen

Rezeptevon BEPA Bio

Zutatenliste (4 Personen):

500 g Rotkohl, 100 g Walnüsse, 1 Bund glatte Petersilie, 5 EL Olivenöl, 2 EL Zucker, 4 EL Aceto Balsamico di Modena, etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Rotkohl in ganz feine Streifen schneiden. Walnüsse knacken. Petersilie fein hacken.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Rotkohl mit den Walnüssen für 5 Minuten darin rösten.
3. Mit dem Zucker würzen und dem Balsamico ablöschen, 3 Minuten schmoren lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Den Rotkohl als Beilage oder Salat mit der frisch gehackten Petersilie garnieren und warm servieren.

Guten Appetit!

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf www.bepabio.ch

www.BEPABio.ch