

## **Rosenkohl mit Speck**

6 Personen

750 g Rosenkohl

1 Zwiebel, gehackt

100 g Speck in Scheiben

Den Rosenkohl rüsten, waschen und vierteln. Dann in salzigem Wasser 8-10 Minuten kochen (nicht zudecken – wegen der grünen Farbe).

Unterdessen die Speckscheiben in Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Zwiebeln dazu geben und den «al dente» gekochten Rosenkohl darin schwenken und so servieren.