



Orientalischer Rosenkohl

Orientalischer Rosenkohl mit Bratkartoffeln

500 g Rosenkohl

2 Stück(e) Schalotten

2 Stück(e) Knoblauchzehen

4 Stück(e) Kirschtomaten

2 Esslöffel Rapsöl zum braten vom Rosenkohl

3 Teelöffel Orientalische Nacht

400 g Kartoffeln

1 Stück(e) Zwiebel

2 Esslöffel Rapsöl zum braten der Bratkartoffeln

2 Teelöffel Cheatcode Berlin (oder nach Gernschmack)

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Orientalischer Rosenkohl mit Bratkartoffeln

1.

Den geputzten Rosenkohl vierteln und mit den grob geschnittenen Schalotten, Knoblauch und halbierten Tomaten in einer Pfanne mit dem Rapsöl braten.

2.

Sobald der Rosenkohl Farbe bekommt, mit etwas Wasser ablöschen und mit Orientalischer Nacht würzen.

3.

Gleichzeitig die Bratkartoffeln in einer Pfanne mit dem Rapsöl braten und mit Cheatcode Berlin würzen.

4.

Kurz vor Schluss die fein gehackte Zwiebel zu den Bratkartoffeln zugeben.