



## Rosenkohlspiesse mit Speck

Beilage für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : 40 Minuten



<b>900 gr</b>	Rosenkohl
	Salz, Pfeffer
<b>1 EL</b>	Butter
<b>1 Stk</b>	Knoblauchzehe
<b>120 gr</b>	Bauernspeck in Tranchen

### Zubereitung

Rosenkohl in reichlich Salzwasser ca. 10 >Minuten bissfest kochen.

Abgiessen und abtropfen lassen.

Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen, Knoblauch dazupressen.

Rosenkohl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Knoblauchbutter schwenken.

Rosenkohl etwas abkühlen lassen. Mit den Specktranchen an Spiesse stecken.

Dabei die Specktranchen wellenförmig um die Rosenkohlköpfchen führen.

Spiesse in derselben Bratpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rundum kurz braten.

(passend zu Risotto oder Polenta)