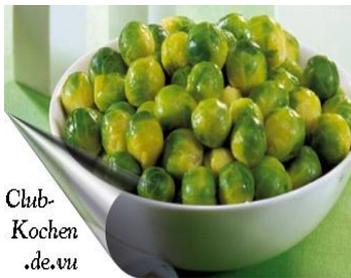




Rosenkohl mit Zitrone und Pfeffer



für 4 Personen :

500 gr.	Rosenkohl
2	Schalotten
2 EL	Butter
1/2	Zitrone
	Zitronenpfeffer und Salz

- Rosenkohl ca. 10-15 Min. im Salzwasser kochen.
- Schalotten fein schneiden und mit der abgeriebenen Schale der halben Zitrone im Butter einige Minuten dünsten, den abgetropften Rosenkohl darunter ziehen.