

# gedünsteter Palmkohl

## Zutaten:

1 Bund Palmkohl  
1 Zwiebel

etwas Olivenöl und 30 g Butter  
zum Anbraten

400 ml Gemüsebrühe

Muskat oder Knoblauch  
eventuell Parmesan  
und Süße Sahne

## Zubereitung:

Den Palmkohl waschen und die Strünke entfernen. Anschließend fein schneiden und beiseite stellen. In einer tiefen Pfanne die klein geschnittene Zwiebel und nach beliebigen Knoblauch in Öl und Butter glasig anbraten.

Nun den Palmkohl hinzugeben und andünsten. Der Palmkohl sollte nicht braun gebraten werden, weil er sonst bitter wird.

Mit der Gemüsebrühe vorsichtig ablöschen und ganz nach Geschmack 10 bis 15 Minuten einköcheln lassen.

Wenn man den Palmkohl mit Nudeln oder Reis serviert, kann man ihn noch mit süßer Sahne und Parmesan verfeinern.

Sollen Kartoffeln dazu gereicht werden wird er mit Muskat abgeschmeckt.

Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de