

Kartoffel – Rosenkohl - Ragout

Zeit: ca. 45 min. Portionen: 2-3 Rezeptnr.: 0239

Zutaten:

500 g Rosenkohl
500 g Kartoffeln
1 kleine Dose gehackte
Tomaten
100 g Creme Fraîche
Frische Petersilie



Zubereitung:

Rosenkohl geputzt und halbiert in den Varoma
füllen , Kartoffeln in Stücken auf den Varoma
Einlegeboden verteilen.

700 g Wasser

1 TL Salz

in den Mixtopf, Deckel schließen

Varoma mit Rosenkohl und Kartoffeln aufsetzen

30 Min./Varoma/St.1

Kartoffeln und Rosenkohl in eine Schüssel füllen und
warm stellen die Garflüssigkeit auffangen

Soße:

1 kleine Dose gehackte Tomaten auf einem Sieb
abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen

40 g Butter

40 g Mehl

1 TL geräuchertes Paprikapulver

3 Min./100°/St.2

die Garflüssigkeit

den abgetropften Tomatensaft

evtl. mit etwas Wasser auffüllen

(zusammen insgesamt 600 g)

1 TL gekörnte Brühe

1 gestr. TL Salz

etwas Pfeffer

1 EL Zucker

5 Min./100!/St.3

100 g Creme Fraîche

kurz unterrühren

3 EL gehackte Petersilie und die stückigen,
abgetropften Tomaten zugeben und mit dem Löffel
unterrühren, damit die Stücke erhalten bleiben

Soße über die Kartoffeln und den Rosenkohl gießen
und vorsichtig durchmischen

Kartoffel – Rosenkohl - Ragout
