

Vegetarisches Rosenkohl-Kartoffel-Gulasch

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Kartoffeln
- 500 g Rosenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml Gemüsebrühe (1 Würfel)
- Thymian frisch oder getrocknet
- 1 Dose gehackte Tomaten, ca. 400 g Gesamtgewicht
- 50 g violette oder schwarze entsteinte Oliven
- 100 g Schafskäse
- ca. 3 EL Crema di Balsamico
- Salz
- Pfeffer, schwarz



Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden.
- Den Rosenkohl putzen und waschen und über Kreuz einschneiden.
- Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel anbraten.
- Kartoffelwürfel dazugeben und ebenfalls etwas anbraten.
- Den Knoblauch schälen und zu den Kartoffeln pressen.
- Die Gemüsebrühe und die gehackten Tomaten zugeben.
- Mit Salz und Pfeffer und Thymian würzen.
- Den Rosenkohl dazugeben und alles zusammen ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Ab und zu umrühren.
- Inzwischen die Oliven halbieren oder vierteln.
- Den Schafskäse trockentupfen und auf der groben Seite der Rohkostreibe vorsichtig raffeln.
- Die Oliven zum Rosenkohl-Kartoffel-Gulasch geben.
- Alles mit Salz, Pfeffer und Crema di Balsamico abschmecken.
- Mit dem geraffelten Schafskäse servieren.

Info zum Rosenkohl:

Wenn erste Fröste drohen, sind sie langsam reif. In zartem Grün leuchten uns zur Winterzeit die kleinen Kohlkugeln auf den Märkten entgegen. Oft sind sie noch von einem dünnen, blaugrauen Wachs bedeckt. Das ist ganz natürlich und verschwindet beim Abwaschen. Erst gekocht oder gedünstet entfalten die Mini-Kohlköpfchen ihren typischen Geschmack. Rosenkohl gehört zu den klassischen Wintergemüsen.