



Rosenkohl-Spieße

mit Pilz-Ragout



Zutaten für 4 Personen:

Rosenkohl

400 g Rosenkohl
2 EL Gemüsetopping Gewürz-
mischung
(Sonnentor)
2 – 3 EL Olivenöl
Schaschlik-Spieße

Den Rosenkohl waschen, das untere Ende abschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk mit einem Messer einritzen und den Kohl im Wasserdampf bissfest garen. Die Röschen auf Schaschlik-Spieße stecken und in einer Pfanne mit Öl und dem Gewürz knusprig anbraten.

Pilz-Ragout

200 g Steinchampignons
200 g Austernpilze
3 TL dunkle Feinkostsauce
(Pulver)
100 ml Wasser
50 ml Soja Cuisine
Pfeffer
Salz

Anschließend herausnehmen und die gesäuberten und gehackten Pilze in Margarine anbraten. Die Sauce mit Wasser und Soja Sahne anrühren und zu den Pilzen geben. Aufkochen lassen und mit den Thymianzweigen etwas einkochen lassen, mit Gewürzen abstimmen.

1 EL Alsan Margarine
4 – 5 Zweige Thymian

Thymianzweige herausnehmen, und Klöße oder Spätzle zubereiten. Ich habe die Knödel aus meinem letzten Rezept eingefroren und für diesen Anlass in Scheiben geschnitten und in Fett knusprig angebraten. Rezept habe ich dir unten verlinkt. Es passen alternativ auch Kartoffeln oder Spätzle.

Beilage

Spätzle
Kartoffeln
oder meine gefüllten Klöße