

# Romanesco mit Kartoffeln

## Zutaten:

2 Romanesco-Köpfe  
1 Tl Salz  
10 g Butter  
50 g Brösel  
400 g Kartoffel  
10 g Butterschmalz  
Salz, Pfeffer,  
1 Knoblauchzehe  
20 g Petersilie



## Zubereitung

Petersil-Kartoffeln: Kartoffeln im Dampfgarer 30 Minuten dämpfen. Anschließend schälen, in einer Pfanne Butter schmelzen, Kartoffeln (mit Knoblauch) anschwitzen, nach Bedarf salzen (und pfeffern) und kurz vor dem Anrichten gehackte Petersilie untermengen.

Butterbrösel: in einer Pfanne Schmalz schmelzen, Brösel dazumischen und anrösten bis die Brösel goldbraun sind.

Romanesco: die 2 Köpfe halbieren, leicht salzen und im Dampfgarer je nach Größe 15-18 Minuten bissfest dämpfen. Beim Anrichten mit Butterbrösel garnieren. Wer die Möglichkeit hat, sollte das Dämpfen des Gemüses dem Kochen in Salzwasser vorziehen. Schont die Vitamine und bringt die Aromen besser zur Geltung!



Gemüse

