

Gebratener Rosenkohl mit Balsamico



Zutaten

500g Rosenkohl
50g Balsamico-Essig
30ml Öl
30g Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Rosenkohl halbieren und in Salzwasser einige Minuten blanchieren.
Den Rosenkohl gut abtropfen lassen und in Olivenöl anbraten, bis er leicht gebräunt ist.
Balsamico-Essig und Zucker hinzufügen und rühren, bis eine Glasur entsteht.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gerösteten Walnüssen garnieren