

Crème-fraîche-Rosenkohl

Crème-fraîche-Rosenkohl für 4 Portionen

Zutaten:

300 g Rosenkohl TK
50 g Crème fraîche
500 g Speckwürfel
Pfeffer & Salz
Muskat

Zubereitung:

Drei ETCS Gemüsekörbe mit Backpapier auslegen und den Rosenkohl darauf verteilen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen, den Speck darüber streuen und die Körbe in das ETCS-Reck einhängen. Ca. 20 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze (180°C) grillen, dabei nach 10 Minuten die unteren Körbe mit den Oberen tauschen. Nach Ende der Garzeit pro Korb 1-2 EL Crème fraîche unterrühren und erneut abschmecken.

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Grillmethoden: direkte, mittlere Hitze

Grillzeit: 20 Minuten

Hilfsmittel: ETCS mit Gemüsekörben, Backpapier