



Grünkohl-Sahne-Soße



Zutaten

- 500 g Grünkohl
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g Mandelblätter
- 1 Chilischote (optional)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer (Muskatnuß)
- 2 Tomaten
- Butter/Olivenöl

Zubereitung

- Grünkohl putzen und in feine Streifen schneiden.
Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig braten. Grünkohl hinzugeben und mit rösten.
- Nach ca. 5 min. mit der Brühe ablöschen und mit Salz Pfeffer und Muskat würzen.
Wenn die Brühe verkocht ist, Sahne reingeben und ca. 5 min. köcheln lassen.
- Mandeln rösten, Parmesan reiben und darüber geben.

