

Rosenkohl-Kartoffel-Ragout

Zutaten:

600 g Kartoffeln

Salz

600 g Rosenkohl

4 Tomaten

2 Zwiebeln

40 g Sonnenblumenöl

40 g Mehl

1 TL Edelsüß-Paprika

125 g Schlagsahne oder vegane Alternative

1/2 l Tomatensaft

weißer Pfeffer

1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale ca. 15 Minuten garen, anschließend pellen und in Würfel schneiden.

Rosenkohl putzen, waschen, eventuell halbieren, ca. 15 Minuten garen.

Anschließend abtropfen lassen, Garwasser aufbewahren.

Tomaten waschen, in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebeln schälen, fein würfeln.

Zwiebelwürfel, Mehl und Paprika darin anschwitzen. Mit Sahne, Rosenkohlfond und Tomatensaft ablöschen. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Anschließend 5 Minuten köcheln lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vorbereitetes Gemüse darin erwärmen. Nochmals abschmecken. Petersilie waschen und hacken. Ragout mit Petersilie und Paprika bestreut servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten