

Rosenkohl mit Kartoffeln und Tomatensauce

3 Portionen

Zutaten

- 1 Zwiebel, halbiert
- 20 g Öl
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 100 g Wasser
- 1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 1 Würfel Gemüsebrühe (für 0,5 l)
- 500 g Kartoffeln, in Stücken (1 cm)
- 300 g Rosenkohl, ggf. dunkle Blätter entfernt, am Strunk kreuzweise eingeschnitten
- Salz zum Würzen und Abschmecken
- Pfeffer zum Würzen und Abschmecken
- 50 g Crème fraîche
- Paprika edelsüß zum Abschmecken

Zubereitung

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Öl zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 2 dünsten.
3. Tomaten, Wasser und Brühwürfel zugeben. Gareinsatz einhängen und Kartoffeln einwiegen. Varoma-Behälter aufsetzen, Rosenkohl in den Varoma-Behälter einwiegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Varoma verschließen und 20 Min./Varoma/Stufe 2 garen (Garprobe!).
4. Varoma und Gareinsatz zur Seite stellen. Crème fraîche in den Mixtopf zugeben, 5 Sek./Stufe 3 verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
5. Kartoffeln und Rosenkohl mit der Tomatensauce servieren.

