

Email: kontakt@dr-johanna-budwig.de

Tel: 0441 / 390 630-0 Web: www.dr-johanna-budwig.de



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2

Kalorien p.P.: 164 kcal

Rosenkohl mit Majoran

Zutaten

2 Esslöffel Sojasauce

500 g Rosenkohl

1 Esslöffel Majoran

2 Teelöffel Streichfett

Zubereitung

- 1. Den Rosenkohl putzen, in den Strunk ein Kreuz schneiden und ca. 15 Minuten in kochendem Wasser bissfest garen.
- 2. Das Wasser abgießen, Dr. Budwig Streichfett, Majoran, Sojasauce in den noch warmen Topf geben und den Rosenkohl ohne Hitzezufuhr gut darin schwenken.
- 3. Sofort servieren.
- 4. Diese Zubereitung ist besonders schmackhaft, weil der Rosenkohl von außen sehr würzig und von innen mild ist.