

Rosenkohl-Kartoffel-Ragout

600g Kartoffeln, 600g Rosenkohl, 2 Zwiebeln, 125g Sahne,
½ l Tomatensaft, 4 Tomaten, ½ Bund Petersilie, Mehl, Paprikapulver
Salz, Pfeffer

Kartoffeln vierteln und in Salzwasser garen. Rosenkohl in Salzwasser garen und Gemüsewasser auffangen.

Zwiebel würfeln und in Butter/Margarine anbraten, mit 40 g Mehl und 1 TL Paprikapulver bestäuben und anschwitzen.

Mit Sahne, Rosenkohlwasser u. Tomatensaft ablöschen. Unter ständigem rühren aufkochen lassen. Dann bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten vierteln und dazugeben. Kartoffeln und Rosenkohl ebenfalls dazu. Mit Petersilie anrichten.....