

Zutaten

500 g Rosenkohl
170 g Speck
80 g Parmigiano Reggiano
50 g natives Olivenöl extra
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rosenkohl waschen, putzen und ca. 15 Minuten in gesalzenem Wasser blanchieren. Abtropfen lassen und in eine ofenfeste Form geben. Mit Olivenöl und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano beträufeln und bei 200 °C 10 Minuten backen. Speck in Streifen schneiden, in der Pfanne kurz anbraten, bis er knusprig ist. Rosenkohl aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, Speck hinzufügen und sofort servieren.

