

Blumenkohl-Gröstl mit getrockneten Tomaten

Für 2 Personen:

1/2 Blumenkohl	10 getrocknete Tomaten	1 mittlere Chilischote
1/2 Bund Basilikum	1 Butter	1 Spur Olivenöl
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Den Blumenkohl in dünne Scheiben runterschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten.

Getrocknete Tomaten, Chili und Basilikum schneiden.

In die Pfanne mit dem Blumenkohl nach ca. 3-4 Minuten eine Flocke Butter und die getrockneten Tomaten, Chili und Basilikum geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Noch mal ca. 2 Minuten braten und anrichten. Zum Schluss noch mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Steffen Henssler am 02. Juli 2020