

Karfiol mit Tomaten

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 55 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blumenkohl / Karfiolrose	1 Stk.
Olivenöl	4 Esslöffel
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Tomaten / Paradeiser	6 Stk.
Zwiebeln	3 Stk.
Knoblauchzehen	3 Stk.
Weißwein	100 ml
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund

Zubereitung:

Den Römertopf wässern. Karfiol in Röschen teilen und waschen. Tomaten achteln, Zwiebeln und Knoblauch in Öl leicht anbraten. Karfiolröschen 3 Min. mitbraten. In den Römertopf füllen, die Tomaten verteilen, Wein angießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zugedeckt bei 200°C ungefähr 40 Min. garen. Kräuter hacken und vor dem Servieren darüber streuen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1192-Karfiol-mit-Tomaten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at