

Gebratener Romanesco



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig schwarz	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	1 Stk.
Cocktailtomaten / Kirschtomaten / Cherrytomaten	1 handvoll
Romanesco	1 Stk.
Geriebener Parmesan	Etwas / nach Bedarf
Schinken	50 g

Zubereitung:

Romanesco in Röschen teilen und 5 Minuten im Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und mit den Schinkenwürfeln im Öl anbraten. Romanesco hinzugeben und Farbe nehmen lassen. Cherrytomaten halbieren und dazugeben.

Balsamico (Menge nach Geschmack) mit wenig Zucker verrühren und das Gemüse damit ablöschen. Etwa 5 Minuten ziehen lassen und dann mit Parmesan anrichten.

Dazu passt Reis oder geröstetes Weißbrot.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2126-Gebratener-Romanesco.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at