

Rosenkohlpasta



400 g Pasta
Salz
1 Schalotte
100 g Kidneybohnen
2 EL Rapsöl
400 g Rosenkohl
200 ml Gemüsebrühe

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH MMHFOOD WINTER

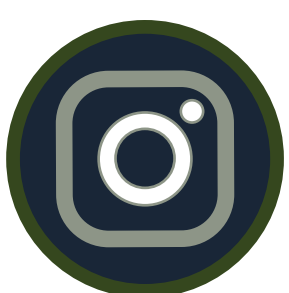
Pasta im Topf in Salzwasser kochen

Schalotte würfeln, Kidneybohnen abtropfen lassen

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte andünsten, Rosenkohl und Kidneybohnen dazugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen, für 20 Minuten kochen lassen

Pasta mit Rosenkohlmischung vermengen und anrichten

Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

