

Rosenkohleintopf mit Parmesan



Das ideale Gericht für kalte Wintertage, eine Kreation von Lydie Philippy aus Düdelingen.

Fotos: Guy Wolff

Den Rosenkohl putzen, waschen und halbieren. Die Möhren mit der Gemüsebürste unter fließendem Wasser abschrubben und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Knoblauch schälen, den Mittelkeim entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Tomaten waschen, schälen, den Strunk heraus schneiden und grob würfeln. Die Kartoffeln waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

3 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen.

Die Kartoffeln, die Zwiebeln, den Knoblauch mit den drei Kümelsorten und der Senfsaat in dem heißen Olivenöl während ungefähr drei Minuten andünsten. Mit dem Weißwein, dem Tamari und der Gemüsebrühe ablöschen und während 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Den Rosenkohl und die Möhren hinzugeben und wiederum eine Viertelstunde köcheln lassen.

Den Eintopf mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und die Tomatenwürfel hinzufügen.

In tiefen Tellern verteilen und mit den Basilikumblättchen und dem Parmesan bestreuen. Etwas Olivenöl über die Suppe träufeln.

Zutaten für vier Personen

400 g Rosenkohl	1 TL Kreuzkümmel
200 g Möhren	1 TL Schwarzkümmel
2 große Zwiebeln	1 TL Senfsaat
4 Knoblauchzehen	250 ml Weißwein
3 Tomaten	1 EL Tamari (Sojasauce)
40 g gehobelter Parmesan	$\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe
500 g fest kochende Kartoffeln	Kräutersalz
3 EL Olivenöl	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Kümmel	1 Bund Basilikum
	etwas Olivenöl

Weintipp

Klar, hierzu passt ein Weißwein – und zwar der gleiche, den man bei der Zubereitung benutzt. Das kann ein guter Elbling sein, oder ein Pinot blanc. Der Wein sollte auf jeden Fall trocken sein.