Rosenkohl-Kartoffel-Pfanne mit Speck

Zutaten für zwei / vier Personen:

- 540 g Rosenkohl
- 270 g Kleine Kartoffeln
- 70 g Bacon-Streifen
- 2 – 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Kräuter und Paprikapulver

Zubereitung

1. Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze aufheizen.
2. Rosenkohl und die Kartoffeln gut abwaschen.
3. Entfernen Sie beim Rosenkohl den Strunk und halbieren Sie die Kartoffeln oder schneiden Sie sie in größere Stücke.
4. Rosenkohl und Kartoffeln mit dem Öl und den Gewürzen in einer Schüssel verrühren.
5. Alles auf ein Backblech mit Backpapier legen und die Bacon-Streifen dazwischen streuen.
6. 30 Minuten im Ofen garen. Die Garzeit variiert je nach Größe der Kartoffeln beziehungsweise wie weich Sie den Rosenkohl haben möchten.

Geheimtipp

Wenn Sie möchten, können Sie noch weitere herbstliche Gemüsesorten wie zum Beispiel verschiedene Rübenarten mit aufs Blech geben.