

Geflügel Rosenkohl Pfanne

2 Portionen	
600 gr.	Rosenkohl
300 gr.	festkochende Kartoffeln
240 gr.	Hähnchenfleisch
500 ml	Gemüsebrühe
1 Essl.	gehackter Kerbel
1 Essl.	Schmand
2 Teel.	Heller Balsamicoessig
Gewürze	Salz, Pfeffer

Rosenkohl putzen und am Strunk kreuzweise einschneiden. Kartoffeln in Würfel schneiden. Geflügel würfeln und mit Zwiebeln und Kurkuma anbraten und herausnehmen. Rosenkohl und Kartoffelwürfel im Bratensatz anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20-25 Minuten garen. Geflügel und Kerbel unterheben. Mit Schmand und Balsamicoessig verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.