



Cranberryrotkohl mit Fächerkartoffeln und Trauben-Nuss-Crumble



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk. 1 kg

Öl 4 EL

Salz

Pfeffer, schwarz gemahlen

Walnusskerne 4 EL

Cashewkerne 4 EL

Butter 1 EL

Zucker

Cranberries, getrocknet 250 g

Weintrauben, hell 150 g

Schlagsahne 200 g

Rotkohl aus dem Glas 500 g

Zubereitung

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und fächerförmig in ca. 0,3 cm breiten Abständen ein-, aber nicht durchschneiden. Dafür die Kartoffeln auf einen Esslöffel legen und nur bis zum Löffelrand schneiden. Wichtig ist, dass sie an der Unterseite noch zusammenhängen.
2. Kartoffeln in einer Schüssel mit 2 EL Öl und Salz und Pfeffer würzen, mit dem Fächer nach oben auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 30 Min. goldgelb backen. Schüssel säubern.
3. Walnüsse und Cashewkerne grob hacken und in der Schüssel vermischen. In einer Pfanne 2 EL Öl und 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Nüsse darin ca. 2 Min. unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Zucker zugeben, durchschwenken und wieder in die Schüssel geben. Pfanne auswischen.
4. Cranberries grob hacken. Trauben waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Trauben und etwa die Hälfte der Cranberries unter die Cashewkern-Walnuss-Mischung heben, durchmischen und mit etwas Salz würzen.
5. In der Pfanne Sahne ca. 2 Min. einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf Rotkohl und restliche Cranberries unter gelegentlichem Rühren erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
6. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit Rotkohl, Rahmsauce und Trauben-Nuss-Crumble auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	714 kcal
Kohlenhydrate	113 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	28 g