

## Romanesco

Pagodenkohl, Türmchenkohl

### Zutaten für 4 Portionen :

1		Romanesco (Türmchenkohl)
6		Dattel- oder Cherrytomaten
50	g	magerer Frühstücksspeck
		gewürfelt
1		Knoblauchzehe
1	EL	Olivenöl
1	TL	Zucker
1 - 2	EL	dunklen alten Balsamico zum
		Ablöschen
1	EL	Parmesan, gerieben



### Zubereitung :

Den Romanesco in Röschen zerteilen und 5 Min in kochendem Salzwasser blanchieren. Dann Abgießen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe schälen und in sehr feine Scheiben schneiden und mit dem gewürfeltem Frühstücksspeck im Öl anbraten. Dann den Zucker kurz mit anbräunen. Romanescoröschen hinzugeben. Cherrytomaten halbieren und dazugeben.

Mit dem Balsamico (Menge nach Geschmack) das Gemüse damit ablöschen. Etwa 5 Minuten ziehen lassen, Romanesco sollte noch knackig sein. Sonst einfach die Garzeit etwas verlängern.

Geriebenem Parmesan dazu reichen.

Tipp: Reis oder geröstetes Weißbrot sowie gebratener Fisch passen dazu hervorragend.