



Spitzkohl getrüffelt



4 Portionen

ZUTATEN

- 1 Spitzkohl
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL weißes Trüffelöl
- 1/4 Bund gehackte Petersilie
- 3 Prisen Zucker
- 2 Prisen Salz

ZUBEREITUNG

- Spitzkohl in feine Streifen schneiden
- in einem Topf oder Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten
- Salz und Zucker dazugeben
- 5-6 min vorsichtig bei mittlerer Hitze ohne Farbe anschwitzen (die Dauer variiert je nachdem wie fein Ihr den Spitzkohl schneidet)
- am Ende Trüffelöl und die gehackte Petersilie unterheben, durchschwenken und servieren

