



### Palmkohl auf italienische Art als Vorspeise

**Zutaten für 4 Pers.      Zubereitungszeit ca. 25 Min.**

700 g Palmkohl	Palmkohl waschen. Stiele entfernen. Blätter in Stücke schneiden.
2 Zwiebeln	Zwiebeln und
1-2 Knoblauchzehen	Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden.
Öl	Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kohlstücke solange darin andünsten, bis sie etwas zusammenfallen. Knoblauch und Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen.
1 Schuss Weißwein	Kohl bei mittlerer Hitze in ca. 15 Minuten weich dünsten.
Salz, Pfeffer	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4 Scheiben Ciabatta	In einer weiteren Pfanne ebenfalls Olivenöl erhitzen und die Ciabatta-Scheiben knusprig braten.
100 g Parmesan, gerieben	Palmkohl auf Tellern verteilen, den Parmesan darüber streuen und mit den Ciabatta-Scheiben servieren.