Rezept

Wirsing-Kartoffel-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 25 min

- 1 Kopf Wirsing
- 1 Paprika
- 1 Möhre
- 6 – 7 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Butter
- ½ TL Natron
- 1 Prise Muskat
- 1 Tasse Gemüsebrühe

Die Kartoffeln schälen und würfeln, die Möhre schälen und fein würfeln, die Paprikaschote waschen und würfeln. Die Zwiebel fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin anschmoren. Die Kartoffeln mit der Möhre und der Paprika zugeben und für ca. 5 Minuten dünsten. Den Wirsing waschen und in feine Streifen schneiden und mit in den Topf geben, alles gut verrühren und nochmal für ca. 5 Minuten ziehen lassen, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Knoblauch pressen und zugeben mit Kümmel, und etwas Salz und Pfeffer würzen. Wer mag kann etwas Muskat und Natron zugeben, alles zusammen gut abschmecken. Weiter köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind.

Alles nochmal gut durchrühren und erneut abschmecken.

Dazu passen Bratwürstchen oder auch Kassler ganz gut.

Guten Appetit!