



Grünkohl mit Tomaten

Für 4 - 6 Personen

1 Gemüsezwiebel
(ca. 300 g)
4 EL Öl
1 Pack. TK Grünkohl
(600 g)
1/8 l Brühe
1 kl. Dose Tomaten

5 Mettenden
450 g gare kleine
Kartoffeln
30 g Butter
3 EL Semmelmehl
30 g Zucker
Salz, Pfeffer

Die Zwiebel häuten, vierteln und in Streifen schneiden.
Zwiebelstreifen in Öl glasig dünsten.

Den Grünkohl tiefgekühlt zugeben.

Brühe zugießen und 30 Min. garen.
Tomaten mit der Flüssigkeit zugeben und weitere 10 Min.
garen.

Wurst in Scheiben schneiden und zum Grünkohl geben.
Die Kartoffeln halbieren.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Semmelbrösel,
Zucker und Kartoffeln zugeben und das Ganze unter
Schwenken goldbraun rösten.
Kräftig würzen und mit dem Grünkohl servieren.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse
in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

