

Spitzkohlpfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Spitzkohl, 500 gr Hackfleisch, 1 Gemüsezwiebel, 400 gr passierte Tomaten, 250 ml Gemüsebrühe, Öl, Salz, Pfeffer, evtl. Fondor.

Die Vorbereitungen:

Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden.

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Spitzkohl in etwas Öl schmoren bis er leicht braun ist.

Hackfleisch in einer großen Pfanne krümelig anbraten, Zwiebel zugeben, ebenso den Kohl. Brühe und Tomaten zugeben, köcheln lassen bis der Kohl weich ist. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Fondor abschmecken.