

Spitzkohl mit Gehacktem untereinander.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Spitzkohl grob geschnitten
500 g Rindergehacktes
2 Stk große Metzgerzwiebeln gewürfelt
1 Bund Petersilie gehackt
100 ml Gemüsebrühe
10 ml Öl
Limettencrème
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen, Gehacktes mit den Zwiebeln bräunen, Spitzkohl zufügen und mit anschmoren. Mit Gemüsebrühe ablöschen und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze fertigkochen.

Mit Salz, Pfeffer, Limettencrème abschmecken und die gehackte Petersilie untermengen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H