

gebratener Kohl

Zutaten:

1 frische Zwiebel
300 g Gehacktes oder Tofu
1 Spitzkohl oder
1 Wirsing
2 EL Margarine zum Braten

Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel und das Lauchgrün feinschneiden und in einen ausreichend großen Topf mit der Margarine glasig anbraten. Dann das Gehackte oder den Tofu dazugeben und ebenfalls anbraten bis es fast fertig ist. In der Zwischenzeit den Kohl vierteln, waschen und in feine Streifen schneiden. Eventuell die derben Strunken entfernen. Den Kohl mit in den Topf geben und anbraten. Der Kohl kann zum servieren noch bissfest sein.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Kölleda

OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de