

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Grünkohleintopf mit Mettendchen

Zutaten: 1 kg Grünkohl, 60 g Schmalz oder Butter, 2 Zwiebeln, 1/4 l Brühe, Mettendchen nach Bedarf

Zubereitung: Grünkohl waschen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. In heißem Fett gehackte Zwiebeln anbraten, das Gemüse dazugeben und mit heißer Brühe auffüllen. Mettendchen dazugeben und 15 Min. bei stärkerer, und 60 Minuten bei schwacher Hitze garen. Salzen und mit Muskat abschmecken.

In der Zwischenzeit gewürfelte Kartoffeln in Salzwasser garen und nachher unter den Grünkohl mischen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)