

# GRÜNKOHL-KARTOFFEL-PFANNE

MIT KNOBLAUCH



## ZUTATEN

1 Bund Grünkohl  
500 – 600 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen  
Öl oder Butter  
Salz & Pfeffer  
Majoran & Muskat  
Optional: Kümmel  
für ca. 2-3 Portionen

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen,  
schälen und in Scheiben schneiden.

Grünkohl vom Strunk zupfen, grob schneiden,  
kurz blanchieren (1-2 Min.), abseihen.

Fein geschnittene Zwiebel mit Kartoffeln in  
Pfanne goldbraun anbraten. Knoblauch fein  
hacken, kurz mitbraten.

Grünkohl unterheben, alles gut  
durschwenken, würzen und noch 5 Minuten  
Braten.

Tipp: Passt perfekt mit Spiegelei, Bratwurst  
oder einfach mit Sauerrahm & Brot.