

# 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.

Tschegg's Ernte  
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at  
[www.tscheggs-ernte.at](http://www.tscheggs-ernte.at)