

Super Kohl – super cool !

Wirsingentopf

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

2 Zwiebeln

2 El Öl

200 g Hackfleisch

1 Kopf Wirsing (ca. 500 g)

125 – 500 ml Wasser

1 Würfel Instantbrühe

500 g Kartoffeln

175 g Emmentaler

EIN REZEPT VON:

AUS:

Kochbuch der Besser Landfrauen

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Zwiebeln in Würfel schneiden und in Öl andünsten.

Hackfleisch dazugeben, ebenfalls anbraten.

Den fein gehobelten bzw. klein geschnittenen Wirsing mit Wasser und Brühwürfel ansetzen. Kartoffeln würfeln und hinzugeben und alles zusammen ca. 30 min kochen.

Zum Schluss mit Salz abschmecken und den geriebenen Käse untermischen.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.