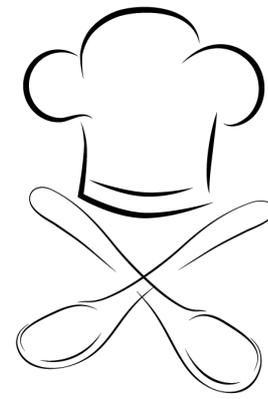




Unsere Rezeptempfehlung: Spitzkohl - Hackfleischpfanne (4 Pers.)

Zutaten:

1 Spitzkohl groß
Olivenöl
500g Rinderhack
ca. 1L Gemüsebrühe
3-4 TL Paprikapulver edelsüß
3-4 TL Paprikapulver geräuchert
Salz, Pfeffer
Naturjoghurt bzw. Sour Creme zum servieren



Zubereitung:

Spitzkohl waschen und halbieren. Strunk entfernen, den restlichen Spitzkohl in mundgerechte Stücke schneiden.
Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackfleisch anbraten, Spitzkohl zugeben, anbraten und mit Brühe ablöschen.
Ca. 10 Minuten köcheln bis der Spitzkohl knackig und gar ist. (wer mag, kann das ganze etwas andicken) Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit einem Klacks Joghurt/Sour Creme servieren.
Beilage: Kartoffel, Reis oder Nudeln

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: **Anja**