

Weißkohl- Apfel-Pfanne

Bio Kochbox KW 06



Weißkohl- Apfel-Pfanne



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 400 g Kartoffeln
- Restlichen Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 75 g Schmand
- 1 TL Majoran

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 10 g Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Kohl bis zum Strunk in feine Streifen schneiden. Zwiebeln halbieren und in dünne Spalten schneiden. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen. Äpfel zugeben, kurz anbraten und auf einen Teller geben.

Restliche Butter in derselben Pfanne erhitzen. Kohl darin unter Rühren scharf anbraten. Zwiebeln und Majoran untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze zugedeckt 6-8 Minuten garen. Schmand unter den Weißkohl mischen, die Äpfel unterheben, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Salzkartoffeln servieren.



Unsere Weinempfehlung

RIESLING FEINHERB
WEISS