



# Unser Rezept

## DER WOCHE

---

### KARTOFFEL-GRÜNKOHL-PFANNE

HERZHAFT UND CREMIG

---

#### ZUTATEN

400 g Grünkohl

600 g Kartoffeln

1 Gemüsezwiebel

2 Knoblauchzehen

150 g Feta

150 ml Sahne

2 EL Olivenöl

1 TL Senf

½ TL Paprikapulver

Salz & Pfeffer

optional: eine Handvoll Walnüsse

#### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser etwa 10 Minuten vorgaren.

Den Grünkohl waschen, die dicken Stiele entfernen und die Blätter grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin einige Minuten goldbraun anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.

Den Grünkohl dazugeben und bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Sahne und Senf unterrühren und alles noch etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Feta darüberbröseln und kurz warm werden lassen.

Fertig!



WEIERHÖFER  
*Gartengemüse*