

Kartoffel-Wirsing-Gemüse

Für vier Portionen

600 g Kartoffeln, festk.	1 Wirsing	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	250 ml Gemüsefond

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Wirsing putzen, waschen, den Strunk entfernen und die Hälften in Streifen schneiden. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Kartoffelwürfel darin anbraten. Den Wirsing auf die Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Gemüsebrühe angießen und bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten schmoren lassen.

Horst Lichter am 13. Februar 2016