

Schwarzkohlpfanne



Eichdorfer
Vielfaltsgarten
Est. 2020

Dieses Rezept stammt von
unser lieben Freundin Elke.

Zutaten

- 1 Zwiebeln
- 500 Gramm Schwarzkohl
- 3 Pfirsiche
- 1/2 Becher Schmand

Ein herrliches Rezept für die erste Schwarzkohlernte im Sommer. Die Kombination des intensiven Kohlaromas und der fruchtigen Süße der Pfirsiche ergibt eine wahre Gaumenfreude. Das Rezept funktioniert auch wunderbar mit anderen süßen Obstarten wie Pflaume oder Mirabelle.

Zubereitung

Die Zwiebel würfeln und anbraten. Danach den Schwarzkohl waschen und klein schneiden. Diesen dann zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und ein wenig Flüssigkeit dazu geben und alles andünsten. In der Zeit die Pfirsiche waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Pfirsiche nun zum Schwarzkohl geben, kurz mit andünsten und den Schmand unterrühren.

Dauer der Zubereitung: 10 Minuten

Dauer des Garens: 10 Minuten

Gesamtdauer: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Du hast ein leckeres Rezept und möchtest es teilen? Schreib uns gerne an und wir geben es in einer der nächsten Kisten weiter.