Spitzkohl-Hackfleisch-Pfanne

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 25 Minuten	ca. 15 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

0,5	Spitzkohl
2 EL	Olivenöl
250 g	Bio- Rinderhack
500 ml	Gemüsebrühe
2 TL	Paprikapulver edelsüß
2 TL	geräuchertes Paprikapulver
	Naturjoghurt
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Spitzkohl waschen, Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke zerteilen.
Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch darin knusprig anbraten, dann Spitzkohl und Gemüsebrühe hinzufügen.
Alles ca. 10 min. köcheln lassen, bis der Kohl gar aber noch knackig ist.
Mit dem Paprikapulver, Salz & Pfeffer abschmecken und einen Löffel Joghurt dazugeben.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet