

Spitzkohlpfanne mit Speck



- | | |
|--------------------------|---|
| 500 g Kartoffeln | und |
| 2 große Möhren | schälen, waschen und würfeln. |
| 1 kleinen Spitzkohl | putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. |
| 100 g geräucherten Speck | in dünne Streifen schneiden. |
| 1 El. Öl | in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Möhren und Speck darin ca. 7 Min. braten. Kohl zufügen und alles unter Wenden ca. 5 Min. weiter braten. |
| 1/8 l Wasser | mit |
| 1 Tl. gekörnte Brühe | mischen und die Spitzkohlpfanne damit ablöschen. |
| Salz & Pfeffer | Mit würzen. Zugedeckt weitere 5 Min. garen. |
| 100 g Gouda | fein reiben, darüber streuen und schmelzen lassen. |
| ½ Bd. Petersilie | hacken und darüber streuen. |