

Gebratener Kohl mit Zucchini

nach kathisgenusskueche.de

Zutaten:

1 Weißkohl oder Spitzkohl oder Wirsing
1 Zucchini
2 Karotten
1 Zwiebel
1 Paprika
1 Knoblauchzehe
etwas Öl
1 EL Zucker
Paprikapulver (edelsüß)
Salz, Pfeffer
Frische Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in einem großen Topf mit Öl glasig anbraten.
Kohl fein schneiden, Karotten grob reiben und mit in den Topf geben.
Einige Minuten mit reichlich Öl und 1 EL Zucker schmoren.
Zucchini halbieren und in Scheiben schneiden, Paprika würfeln und beides hinzufügen und unterrühren.
Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut vermengen.
Topf abdecken und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten schmoren lassen, gelegentlich umrühren.
Zum Schluss frisch gehackte Kräuter unterrühren und das Gericht warm servieren.

Dazu schmecken Salzkartoffeln, Reis, oder auch Nudeln.

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Kölleda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de