

Liebe Köch*innen,

heute gibt es ein Rezept aus der Kategorie „schnell und lecker“. Ohne viele Zutaten, ohne lange Vorbereitung - und das Beste: Man braucht auch nur eine Pfanne. ;)

Es handelt sich um „a schlamperts Kraut“, zu Deutsch: Schlampig geschnittenes Kraut, mit Gnocchi. Letztere gibt es fertig im Sortiment und so ist sehr schnell etwas Leckeres zu Essen auf dem Tisch. Damit das Ganze auch ein bisschen bunt wird, gibt es noch rote Paprika mit rein.

Natürlich darf Kümmel nicht fehlen. Außerdem ist mein Lieblingsgewürz endlich wieder lieferbar: das Bratkartoffelgewürz von Wurdies! Das geht bei weitem nicht nur für Bratkartoffeln, sondern auch für alles, was herhaft lecker sein soll.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für eine Packung Gnocchis (je nach Hunger 2 – 4 Portionen):

- ¼ Kopf Wirsing
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 TL Kümmel ganz
- 1 TL Bratkartoffelgewürz
- 80 g Butter
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 100 ml Wasser
- Salz

Zubereitung

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Paprika in Streifen schneiden. Wirsing in grobe Stücke schneiden. Butter und Öl in der Pfanne erhitzen, bis die Butter schäumt. Zwiebel und Kümmel hinzufügen und kurz anbraten. Wirsing und etwas Salz hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten braten lassen. Gnocchi hinzufügen und weitere 5 Minuten braten. Bratkartoffelgewürz, Paprika und etwa 100 ml Wasser hinzufügen und unter Schwenken so lange garen, bis die Paprika weich ist. Ggf. nachschmecken und servieren.