

Spitzkohlpfanne



Zutaten:

- ca. 900 g Spitzkohl
- 400 g frische Champignons
- 400g durchwachsener Speck oder 250 g Speckstreifen
- Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

- Spitzkohl in mittlere Stücke schneiden.
- Champignons säubern und in Scheiben schneiden.
- Speck in Streifen schneiden.

- Speck anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller warmstellen.
- Pilze in Öl anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- Spitzkohl in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mit geschlossenem Deckel dünsten, bis der Spitzkohl bissfest ist.

- Pilze und Speck hinzufügen und kurz aufwärmen.

Die **vegetarische** Variante kann man ohne Speck zubereiten, dann allerdings mehr Champignons nehmen und kräftiger würzen.