

Weißkohl-Kartoffel-Pfanne

Für 2 Personen, Küchenutensilien: eine große Pfanne, kleiner Topf

Zutaten:

- 450g Kartoffeln
- ca. 400g Weißkohl (alternativ vier große Wirsingblätter)
- 4 Champignons
- 2 kleinere Zwiebeln
- 3cm langes Stück Ingwer
- 3 EL Haselnüsse (bitte vor dem Kochen schon knacken!)
- Öl/vegane Margarine zum Anbraten



1. Kartoffel schälen, waschen und in Würfel schneiden, Zwiebeln und Ingwer in feine Stücke schneiden
2. Zwiebeln und Ingwer in einer großen Pfanne ca. 4 min andünsten, anschließend Kartoffeln mit 3 EL Wasser dazugeben und auf erhöhter Hitze (ohne Deckel) ca. 15 min andünsten. Alle 2 Minuten wenden, damit nichts anbrennt!
3. In der Zwischenzeit den Weißkohl in Streifen schneiden und waschen, auch die Champignons waschen und in Würfel schneiden
4. Nach 15 min (wenn die Kartoffeln fast gar sind) Weißkohl und Champignons hinzugeben und bei mittlerer Hitze mit Deckel ca. 5 min garen lassen
5. In der Zwischenzeit Haselnüsse halbschneiden und in einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze mit Öl/Margarine kurz anbraten (Achtung, dass sie nicht anbrennen!)
6. Nun die Pfanne noch mit Gewürzen abschmecken und Haselnüsse darüber verteilen

Guten Appetit!

Bei diesem Rezept handelt es sich um eine leicht geänderte Variante eines beveget-Rezepts:

<https://www.beveget.de/wirsing-kartoffelpfanne/>