

Spitzkohl-Gemüse für 4 Personen

500 g Spitzkohl	putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Dann in 2 cm breite Streifen schneiden.
20 g Butter	in einen großen Topf auslassen,
80 g Schinkenwürfel	hinzufügen.
150g Zwiebeln	würfeln und zum Schinken geben. Zwiebel glasig dünsten.
2 El. Wasser	Spitzkohlstreifen zugeben und kurz andünsten. zugeben und mit geschlossenem Deckel, bei geringer Hitze, ca. 5 Min. garen. Wenn das Gemüse am Boden leicht angebräunt ist, dann mit
Salz & Pfeffer	und
Muskatnuss frisch gerieben	würzen und abschmecken.