

Spitzkohl-Gemüse für 4 Personen



500 g Spitzkohl

20 g Butter

80 g Schinkenwürfel

150g Zwiebeln

2 El. Wasser

Salz & Pfeffer

Muskatnuss frisch gerieben

putzen, vierteln und den Strunk entfernen.
Dann in 2 cm breite Streifen schneiden.

in einen großen Topf auslassen,
hinzufügen.

würfeln und zum Schinken geben.
Zwiebel glasig dünsten.

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

und

würzen und abschmecken.