

Wurzel-Gemüse mit Spitzkohl

Für 2 Personen

1 Pastinake	1 Petersilienwurzel	Rapsöl
1/2 Spitzkohl	Kümmel	Salz
Pfeffer	1 Tasse Gemüsebrühe	20 g Schmand

Das Wurzelgemüse schälen, würfeln und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten.

Spitzkohl in Streifen schneiden und mit in die Pfanne geben.

Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Kümmel würzen.

Nach ca. 10 Minuten mit einer Tasse Gemüsebrühe ablöschen und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.

Einen Löffel Schmand hinzugeben und unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Björn Freitag am 23. Dezember 2020