

Wirsing-Kartoffel-Pfanne mit Mettenden



Zutaten für 5 Personen:

1 Wirsing
2 bis 3 Kartoffeln
4 Mettenden
Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Den Wirsing putzen und in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Wirsing anbraten und mit Salz, Pfeffer und wenig Gemüsebrühe würzen. Nach etwa 15 bis 20 Minuten die Kartoffeln dazugeben. Braten, bis die Kartoffeln gar sind. Dann die Mettenden in Scheiben geschnitten dazugeben und kurz anbraten.

Das Gericht mit Petersilie bestreuen.

Rezepte: Suppenküche Gütersloh, Fotos: Simon Bussieweke