

Rezeptidee



Zutaten für vier Pers.: 1 Wirsing, 4 Kartoffeln, 1 Porree, 1 Gemüsezwiebel, 1 Bd. Suppengemüse, 2 Knoblauchzehen, 1 Bd. Petersilie, 4 Würste/Fleisch nach Geschmack, 100 g Schinkenwürfel, 2 TL Gemüsebrühpulver, 2 EL Öl, 2 TL Kümmel, 1 TL Salz, Pfeffer

Die Schinkenwürfel im Öl in einem großen Topf anbraten, die grob geschnittene Zwiebel dazugeben, anbräunen lassen. Den fein gehackten Knoblauch und das Suppengemüse in mundgerechten Stücken dazugeben, kurz mit andünsten. Die Kartoffeln in Würfeln darauf schichten und so viel Wasser angießen, dass die Kartoffeln etwa 2 cm breit mit Wasser bedeckt sind. Das Brühpulver und die Gewürze darüber streuen, den Wirsing in Streifen oben auflegen. Den Topf mit dem Deckel verschließen und alles 10 Min. bei milder Hitze garen. Den Porree in Scheiben zugeben, umrühren und evtl. Wasser zufügen, das Fleisch oben auflegen und weitere 10 Min. garen. Zum Schluss die gehackte Petersilie einrühren und nochmals abschmecken.

Guten Appetit
wünscht der
LINGENER

Wir veröffentlichen auch Ihr Lieblingsrezept!

Senden Sie Ihre Rezepte und evtl. ein Foto von Ihnen einfach per E-Mail an info@medienwerkstatt-lingen.de. Wir freuen uns auf Ihre Ideen!

GEHIRNJOGGING



Verflixtes Labyrinth

Helfen Sie dem Pinguin, auf dem richtigen Weg nach Hause zu gelangen. Die Lösung finden Sie auf Seite 9.

Zum
Knobeln!

