

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Grünkohleintopf mit Mettendchen

**Zutaten:** 1 kg Grünkohl, 60 g Schmalz oder Butter, 2 Zwiebeln, 1/4 l Brühe, Mettendchen nach Bedarf

**Zubereitung:** Grünkohl waschen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. In heißem Fett gehackte Zwiebeln anbraten, das Gemüse dazugeben und mit heißer Brühe auffüllen. Mettendchen dazugeben und 15 Min. bei stärkerer, und 60 Minuten bei schwacher Hitze garen. Salzen und mit Muskat abschmecken.

In der Zwischenzeit gewürfelte Kartoffeln in Salzwasser garen und nachher unter den Grünkohl mischen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)