



Winzertopf mit Weißkohl

Zutaten

- 250 g Schnitzelfleisch
- 400 g Kartoffeln
- 400 g Weißkohl
- 50 g Frühstücksspeck
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 50 ml Weißwein
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schichtkohl mit Hackfleisch
- 100 g Schmand
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Schnitzelfleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
3. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Weißkohl waschen, putzen und in Streifen hobeln. Frühstücksspeck in Würfel schneiden.
4. In einem feuerfesten Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, Fleischwürfel und Frühstücksspeck zufügen und anbraten. Kartoffeln und Weißkohl zufügen und kurz mitbraten.
5. Wasser und Weißwein zugießen, MAGGI Fix für Schichtkohl mit Hackfleisch zufügen und aufkochen lassen. Den Winzertopf im Backofen ca. 30 Min. garen.
6. Schmand mit THOMY Delikatess-Senf verrühren und zum Winzertopf servieren. Dazu Bauernbrot servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	457 kcal
Fett	22 g
Protein	28 g

⌚ 50 Minuten

⊕ 3 Portionen