



Weißkohl-Topf mit Kartoffeln und Speck

Zutaten

- 400 g Weißkohl
- 600 g Kartoffeln
- 100 g Frühstücksspeck
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 350 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schichtkohl mit Hackfleisch

Zubereitung

1. Weißkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Frühstücksspeck in Würfel schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Speckwürfel darin anbraten. Kartoffeln zugeben und mit braten. Weißkohl zufügen und andünsten.
3. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Schichtkohl mit Hackfleisch einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 20 Min. kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Gelegentlich umrühren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	41 g
Energie	350 kcal
Fett	14 g
Protein	12 g

⌚ 40 Minuten

⊕ 3 Portionen