Krautsstielpfanne von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Vegan, günstig, Vegetarisch, enthält Pilze

Gewürze: Muskatnuss, Thymian

1.0 kg Schnittmanglod	Krautsstiel in Streifen schneiden
80 g Tomaten (getrocknet)	in feine Scheiben schneiden
500 g Frische Champignons	In Streifen schneiden
2 dl Wasser	aufkochen
1.5 dl Olivenöl	oder Rapsöl. In der Bratpfanne heiss machen, Champignon anbraten. Gemüse und Tomaten zugeben, kurz mitanbraten. Mit Wasser ablöschen. Mit Salz und Gewürzen abschmecken.

Stand 27.04.2017, vor dem Lager. ToDo: Nach dem Lager anpassen.