Rezept

Knödelpfanne mit Spitzkohl und Leberkäse

Ein Rezept von Knödelpfanne mit Spitzkohl und Leberkäse, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Spitzkohl
1	kleine Zwiebel
1 EL	Öl
	Pfeffer
1 EL	Schmant
1 EL	TK-Petersilie
1	Scheibe Leberkäse (etwa 150 g)
150 g	geformte Mini-Kartoffelknödel (Trockenprodukt oder TK)
	Salz
	Zucker
	einige Tropfen Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. 1 l Wasser für die Knödel aufkochen. Den Spitzkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Den Leberkäse würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Knödel nach Packungsangabe im kochenden Wasser garen.

2. Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen. Leberkäse darin von beiden Seiten anbraten, herausnehmen. Zwiebel und Kohl kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 5-6 EL Wasser dazugießen, den Schmant unterheben und den Leberkäse einlegen. Zugedeckt 3-5 Min. schmoren.

3. Knödel abgießen und in die Pfanne geben. Alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Anrichten und mit Petersilie bestreuen.