

Rezept

Knödelpfanne mit Spitzkohl und Leberkäse

Ein Rezept von Knödelpfanne mit Spitzkohl und Leberkäse, am 09.06.2026

Zutaten

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

Rezeptinfos

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

Zubereitung

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