

Rezept

Krautwok mit Wurst

Ein Rezept von Krautwok mit Wurst, am 27.04.2024

Zutaten

400 g Weißkohl oder Spitzkohl	2 Schalotten
10 Kirschtomaten	½ Bund Petersilie
200 g rohe Schweinsbratwurst	2 EL Olivenöl
Salz	ca. 1/2 TL Chiliflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Kohlblätter waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Bratwurstmasse in ca. 2 cm langen Stücken aus der Haut drücken.
2. Den Wok erhitzen und das Öl hineingeben. Den Kohl mit den Schalotten einrühren, salzen und unter Rühren ca. 3 Min. braten. Die Wurststücke und die Chiliflocken dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Die Tomaten und die Petersilie untermischen, den Krautwok abschmecken und servieren. Dazu schmeckt knuspriges Brot oder Bratkartoffeln.