



Rezept für Wildkohl mit Bratkartoffeln

1,5 kg Wildkohl	in Stücke reißen und ½ Min. blanchieren.
1 kg Kartoffeln	,gekocht vom Vortag, in Würfel schneiden.
100 g Räuchertofu	oder Speck würfeln und in
Etwas Öl	anbraten. Die Kartoffeln hinzugeben und mit braten.
2 Schalotten	oder eine rote Zwiebel in feine Ringe schneiden und ebenfalls
	hinzugeben. Wenn die Zwiebeln glasig sind, den Kohl unterheben. Mit
Salz	und
Grobem Pfeffer	würzen und mit einem kräftigen Bauernbrot servieren.