



Rotkohl-Spätzlepfanne mit Walnüssen

200g getrocknete Spätzle

1 kleinen Rotkohl

1 Zwiebel

2 EL Öl

½ TL Ingwer

1 TL Gemüsebrühe,
Salz und Pfeffer,

½ Tl Garam Masala

2 EL Balsamicoessig

3 EL Schmand

etwas Wasser

175 g Walnusskerne

3 EL Preiselbeeren (Glas)

in gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung kochen. Vor dem Servieren gut abtropfen lassen. in feine Streifen schneiden. Vorher den Strunk herausschneiden.

schälen, klein hacken und in andünsten. Dann den Rotkohl zufügen und mit geschlossenem Deckel für 5 Minuten garen. sehr klein geschnitten, zugeben und mitgaren. Den Rotkohl mit

sowie würzen und abschmecken. unterrühren. Nach Belieben zufügen, um eine cremige Sauce entstehen zu lassen.

klein hacken und zusammen mit über den Rotkohl streuen. Mit den Spätzle geniessen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de