



Appetitlich, bunte Spitzkohlpfanne mit Bratwurstbällchen

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 15m

• **Zubereitungszeit:** 15m

• **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wieder einmal nicht zum Einkaufen gekommen? Da muss etwas schnelles, aber leckeres her!

Zutaten

- 300 g - 400 g ungebrühte Bratwurst in Bällchen
- 400 g Spitzkohl in 2 cm großen Blättern
- (Geht auch mit jungem Wirsing)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in halben Scheiben
- 400 g gekochte Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 250 g Kirschtomaten ohne Blüte, ev. halbiert
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt
- 2 EL Öl
- 1/2 l Instant - Gemüsebrühe
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebelscheiben in Öl glasig anschwitzen und die Spitzkohlblätter dazu geben. Salzen, pfeffern und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Ca. 10 - 12 min. leise köcheln lassen und die gekochten Kartoffelwürfel dazu geben, nachschmecken.

Schritt3

Die Bratwurstbällchen:

Schritt4

Das Bratwurstbrät aus der Pelle drücken und beliebig kleine Bällchen rollen. In einer Stielpfanne unter ständigem wenden, ca. 3 - 4 min. braten.

Schritt5

Mit den Kirschtomaten und Schnittlauch zur Spitzkohlpfanne geben und servieren.

Schritt6

Ein schnelles, einfaches und "schmackig - zünftiges" Gericht für jeden Tag ist entstanden, was gut schmeckt und appetitlich aussieht.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** herzhaft, kartoffeln, lecker, spitzkohl

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/appetitlich-bunte-spitzkohlpfanne-mit-bratwurstbaellchen/>