



Spitzkohl-Hackfleisch-Pfanne

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

1 Spitzkohl	500 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten	2 TL Paprikapulver edelsüß
2 EL Olivenöl	Salz & Pfeffer
250g Rinderhackfleisch	Zum Servieren: Naturjoghurt

Zubereitung

Spitzkohl waschen, halbieren, Strunk entfernen und Spitzkohl in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl in großen Pfanne erhitzen.

Hackfleisch und Zwiebeln darin braten.

Spitzkohl und Gemüsebrühe hinzufügen.

10 Minuten köcheln lassen, bis der Spitzkohl gar ist.

Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Joghurt servieren.