

Weißkohlpfanne mit Käsesoße

Vegetarisch » Käse-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1,2kg Weißkohl
- » 1 Zwiebel(n)
- » 500g Möhre(n)
- » 2EL Öl
- » 375ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 1/2 Bd. Schnittlauch
- » 75g Frischkäse (mit Kräutern)
- » 1EI heller Soßenbinder
- » 1 Prise Zucker
- » 125ml Weißwein

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 15-20min kochen
- Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen

- Kohl vierteln, in Stücke schneiden
- Zwiebel schälen, würfeln
- Möhren schälen, in Scheiben schneiden
- Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden

Fertigstellung:

- Kartoffeln in Öl 4min braten
- warm stellen
- Kohl, Zwiebel und Möhren anbraten
- Kartoffeln wieder zugeben
- mit Salz und Pfeffer würzen
- mit Brühe und Wein ablöschen
- 6min köcheln lassen
- Käse einrühren
- mit Soßenbinder binden
- nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
- mit Schnittlauch bestreuen

Nährwerte: 250kcal/E11g/F9g/KH29g pro Portion

angelegt am: 28.08.2002

Rezept-Nr: 90

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke