

## Spitzkohl-Möhren-Gemüse

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Spitzkohl – 50g Butter – Zitronenschale – 500g Möhren – Pfeffer – Zucker – Salz – 1 Zwiebel – Sonnenblumenöl – 100ml Gemüsebrühe

### Zubereitung:

- Spitzkohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Blätter in Streifen schneiden
- Möhren putzen, schälen, längs halbieren und in schmale Scheiben schneiden
- Zwiebel schälen und würfeln
- Etwas Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Möhren darin anbraten
- Nach wenigen Minuten den Spitzkohl zugeben, kurz mit braten und mit Gemüsebrühe ablöschen
- Bei milder Hitze mit Deckel köcheln lassen bis das Gemüse gar ist, aber noch Biss hat
- Butter in einer Pfanne zerlassen und das Gemüse darin schwenken
- Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenschale würzen
- Dazu passen Nudeln, Reis, Hirse oder Kartoffeln

*Wir wünschen guten Appetit!*

