



WW Scharfer Rosenkohleintopf

Description



Für 2 Personen
1 Zwiebel
1 TL Pflanzenöl (1 P.)
500 ml Gemüsebrühe (2 TL Instant)
4 mittelgr. Kartoffeln (4 P.)
750 g Rosenkohl
2 WW Delikatess Wiener Würstchen (3 P.)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 TL Sambal Olek

Zubereitung:

- Zwiebel würfeln, Öl in einem beschichteten Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin ca. 3 Minuten anbraten. Gemüsebrühe angießen. Kartoffeln würfeln und mit dem Rosenkohl dazugeben. Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Würstchen in Scheiben schneiden und kurz vor Ende der Garzeit dazugeben. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Sambal Olek abschmecken und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Garzeit: ca. 25 Minuten

Pro Person: 4 P.

Category

1. WW-Rezepte

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark