

Grünkohl mit Spätzle

Zutaten (Für 4 Personen):

1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
500g Spätzle
1 KG Grünkohl
200 ml Brühe
Salz und Pfeffer
150g Schmand
4 EL Senf
4 Mettwürstchen

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und Grünkohl anschwitzen, mit Brühe aufgießen, 2 EL Senf dazugeben und ca. 20 Minuten mit den Mettwürstchen weich kochen. Spätzle nach Packungsanleitung gar kochen. Spätzle mit dem Grünkohl mischen. Aus Schmand, Senf und Gewürzen eine Soße rühren und kalt dazu servieren.

