

Spitzkohl oder Porree mit süßem Senf

Zutaten für 2 Personen

- 1 **Spitzkohl**
- 1 Eßl. Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 Eßl. süßen Senf (je nach Geschmack)
- Majoran (wenn vorh. frisch)

Zubereitung:

- Spitzkohl klein schneiden und in Butter kurz andünsten/schwenken
- salzen und pfeffern,
- Senf zum Spitzkohl geben,
- mit Majoran würzen.

Zutaten für 2 Personen

- 500g **Porree**
- 1 Eßl. Butter
- Salz, Pfeffer
- 5 - 8 kernlose Weintrauben
- Buttermilch
- 1 Eßl. süßen Senf (je nach Geschmack)
- evtl. Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

- Porree klein schneiden und in Butter kurz andünsten/schwenken;
- salzen, pfeffern;
- Weintrauben dazutun und mitdünsten;
- Schuss Buttermilch und süßen Senf zum Porree geben;
- Petersilie, Schnittlauch darüber geben.

Dazu passen Schupfnudeln. Schmeckt gut zu: Fleischkäse, Geflügel und Fisch

Rezept von: Hannelore Weymann, Twistringen



Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister

Georgstraße 14 · 27239 Twistringen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: service@buschmann-wurst.de

Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de