1A+1B Meat

Kartoffelpüree mit Rotkohl und Schinken

Zubereitungszeit
15 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Den Rotkohl 10 Minuten in Salzwasser kochen. Die Zwiebel glasig dünsten und den Schinken hinzufügen. Den abgetropften Rotkohl kurz mitbraten, den Rotweinessig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kartoffelpüree gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten und mit Muskatnuss abschmecken. Mit dem Rotkohl servieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle aardappelpuree
- [ ] 1 EL Zwiebel, gewürfelt
- [ ] 40-50 g gekochter Schinken, in Streifen
- [ ] 100 g frischer Rotkohl
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] 1 EL Rotweinessig
- [ ] Muskatnuss
- [ ] Salz
- [ ] Pfeffer

Nährwerte pro Person

Energie	**284 kcal**
Kohlenhydrate	**12 g**
Fett	**13 g**
Eiweiß	**28 g**