

Krautstiel-Eintopf

Dieses Gericht hat mich ehemaligen Krautstiel-Verächter bekehrt!!!

| | |
|------------|---------------------|
| 1kg | Krautstiele |
| 1 Hämpfeli | getrocknete Tomaten |
| 1 | Zwiebel |
| 1-2 | Chilischoten |
| 2 TL | Zucker |
| EL | Olivenöl |
| ... | Salz, Zucker |
| ... | schwarzer Pfeffer |

Die Krautstiele putzen. Mitsamt dem Grün in grobe Streifen schneiden.

Die Tomaten in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel hacken. Die Chilischoten entkernen, die weichen Innenwände abziehen und fein hacken

Alle Zutaten in einer grossen Pfanne vermischen und bei mässiger Hitze ca. eine halbe Stunde köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen.

Am Schluss mit Salz, Zucker und schwarzem Pfeffer abschmecken und servieren.