



## **Wirsing-Kartoffel-Gulasch mit Champignons**

### Zutatenliste

Zubereitungszeit 45 Minuten. Leckere Hauptmahlzeit

200 g Champignons  
700 g Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
1 Wirsing  
2 EL Rapsöl  
250 ml Gemüsebrühe  
2 EL Crème fraîche  
1 EL Petersilie  
Kräutersalz  
Pfeffer

### Zubereitung

Champignons in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Wirsing waschen und in feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden ca. 5 Min. andünsten. Dann Zwiebeln und Wirsing zugeben und kurz mitdünsten. Die Pilze zugeben. Gemüsebrühe zugeben und alles ca. 10-15 Min. garen. Zum Schluss Crème fraîche und Petersilie zugeben. Alles herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Originalrezept aus der Greenbag Küche

**Guten Appetit!**