

## Krautstiel (2 Personen)

500 gr Krautstiel  
- Stiel in feine Streifen schneiden  
- Blätter in gröbere Streifen schneiden  
1 Zwiebel (100 gr), grob gewürfelt  
Salz  
Pfeffer  
Aromat

### ZUBEREITUNG (20 Min)

1. Salzwasser aufkochen
2. Krautstiel (Stiel) begeben und ca. **8 Min.** Kochen
3. Krautstiel (Blätter) begeben, weitere **5 Min.** Kochen
4. Absieben
5. Zwiebeln in einer Pfanne anschwitzen (5 Min.)
6. Krautstil und 1 Prise Aromat begeben
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken