

## Mangold mit Kartoffeln (2 Personen)

- Dalmatinisch

600 gr	Mangold oder Krautstiel
	Stiel in kleine Würfel schneiden, Blätter in Streifen.
100 gr	Kartoffeln, in kleine Würfel schneiden 5 x 5 mm
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 EL	Halbrahm
4 EL	Olivenöl
½ TL	Pfeffer weiss

### ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln weichkochen 10 min. ableeren und Wasser aufbehalten.
2. Mangoldstiele 8 Min. im Kartoffelwasser weichkochen, 1 TL Zucker begeben, ableeren beiseitestellen.
3. Zwiebeln in Öl anschwitzen 5 Min. nach 3 Min. Knoblauch und Krautstiele begeben.
4. Krautstiel-Blätter begeben und 3 Min. köcherln.
5. Halbrahm begeben.
6. Mit Pfeffer abschmecken
7. Warmhalten zum servieren