

# Schweineschnitzel auf Spitzkohl

Hier gibt es nicht viel zu berichten.

Spitzkohl, geputzt und vom Strunk befreit. Dann kleingeschnitten, in kochendem Wasser gegart. Und schließlich noch mit Salz und Kümmel gewürzt.

Da ich den Spitzkohl sehr knackig haben möchte, gare ich ihn nur 10 Minuten im kochenden Wasser.

Dazu einfache Schweineschnitzel, mit Salz und Pfeffer gewürzt und nur auf jeder Seite eine Minute in der Grill-Pfanne für schöne Röstspuren gebraten.

[amd-zlrecipe-recipe:955]