

WIRSING MIT KARTOFFELKLÖSSEN UND GLOGAUER



Angaben für 2 Personen

Ein herzhaftes Pfannengericht mit Wirsing, cremigem Schmand und würzigem **Glogauer** – schnell gemacht und richtig sättigend.

Zutaten von golly's

- [1 Glogauer](#)
- [400 g Schlesische Kartoffelklöße](#)

Weitere Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Wirsing
- 150 g Schmand
- Öl
- Etwa 100 ml Wasser
- Salz und Pfeffer
- Etwas Paprikapulver

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten.
2. Die äußeren Blätter sowie den Strunk des Wirsings entfernen. Danach in feine Streifen schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben und kurz anbraten.
3. Glogauer ebenfalls in dünne Streifen schneiden, in die Pfanne geben und für 5 Minuten braten lassen.
4. Die Schlesischen Kartoffelklöße nach Anleitung kochen.
5. Den Wirsing mit dem Wasser ablöschen, den Schmand unterrühren und für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
6. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
7. Die Kartoffelklöße mit der Soße vermengen und servieren.

