Pomito

Salsiccette mit Tomatensauce



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Knoblauch: 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Oregano: n. B.
- Palmkohl: 100 g
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.
- Schweins-, Huhn- oder Putenwürstchen: 300 g

Vorbereitung

1. Aus dem Wurstbrät kleine Bällchen formen und auf hoher Flamme mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch und Oregano anbraten, die **Tomaten** dazugeben.
2. 10 Minuten köcheln lassen und dann die Palmkohlblätter, Salz und Pfeffer dazu fügen. Mit Deckel weitere 10 Minuten garen."

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 200 g

