

Gebratener Spitzkohl mit Salzbutter

Raffiniert. Würzig. Knackig. Entlocke Spitzkohl seine feinen Aromen, indem du ihn mit Salzbutter und Sojasauce brätst. So zauberst du mit nur drei Zutaten ein edles Weißkohl-Gericht. Ein Rezept, so einfach, dass es sogar mein Freund freiwillig kocht. Parallel dazu ein Stück Fisch in die Pfanne und fertig ist das schnelle Abendessen. Ich genieße ihn aber auch gern vegetarisch mit [Piroggen mit Kartoffel-Füllung](#). Das dauert dann zwar länger, ist aber eine grandiose Kombination.



Gebratener Spitzkohl mit Salzbutter | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 500 Gramm Spitzkohl | 75 Gramm Salzbutter | 2,5 Esslöffel Sojasauce



Gebratener Spitzkohl mit Salzbutter | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Spitzkohl halbieren, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. 2. Butter in der Pfanne schmelzen und Spitzkohl hineingeben. 3. Spitzkohl fünf Minuten braten, dann mit Sojasauce ablöschen. 4. Weiterrühren, bis der Spitzkohl die Sojasauce aufgesogen hat. 5. Sofort servieren.

Dazu passen hervorragend: [Piroggen mit Kartoffel-Füllung](#), [rosa gebratenes Lachsfilet](#) oder Kabeljau! Entdecke jetzt weitere Rezepte mit [Weißkohl](#)!

Nährwerte/Portion: 345 Kalorien | 31,8 Gramm Fett | 13,5 Gramm Kohlenhydrate | 6,5 Gramm Eiweiß