

# **Low-Carb Steak-Kohl-Pfanne – Nomad Tags**

*Eiweißreiches Campinggericht für Outdoor & Vanlife*

## **Zutaten**

2 Rindersteaks (in Streifen)

½ Weißkohl oder Spitzkohl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Paprikapulver

Kümmel oder Kräuter

## **Zubereitung**

1. Steak in heißem Öl scharf anbraten und beiseitestellen.
2. Kohl, Zwiebel und Knoblauch in derselben Pfanne anbraten.
3. Würzen und 5–8 Minuten schmoren.
4. Steak unterheben und kurz ziehen lassen.
5. Heiß servieren.

*Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.*