Gebratener Wirsing mit Schalotten und getrockneten Aprikosen

Für 4 Personen 1 Wirsingkohl putzen, waschen und kleinschneiden. 2 fein gewürfelte Knoblauchzehen und 300 g halbierte oder geviertelte Schalotten in wenig Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen. Den Kohl mit 70 g etwas kleingeschnittenen getrockneten Aprikosen in der selben Pfanne auch anbraten, dann 150 ml Gemüsebrühe angießen und wenige Minuten kochen. Mit Knoblauch und Schalotten anrichten.