

Vegetarischer Weißkohleintopf mit Kartoffeln

Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg Weißkohl (frisch)
- 600 g Kartoffeln
- Suppengrün (1 Bund)
- 1 EL Kümmel (ganz)
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- Pfeffer
- Salz



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

- Entferne die äußeren Blätter vom Weißkraut. Wasche es ab und schneide es in schmale Streifen. Schäle die Kartoffeln, wasche das Suppengrün. Schneide alles in kleine Würfel.
- 2. Erhitze die Butter in einem Topf und brate das Weißkraut darin an. Gib dann die Gemüse- und Kartoffelwürfel zum Weißkraut und brate sie ein paar Minuten mit.
- 3. Gieße die Gemüsebrühe an und gib den Kümmel dazu. Lass den Weißkrauteintopf 20 Minuten köcheln. Schmecke ihn zum Schluss mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.