

# Weißkohl-Eintopf



1 Schalotte  
1 Frühlingszwiebel  
3 frische Knoblauchzehen  
4 Kartoffeln  
2 EL Rapsöl  
1/2 Kopf Weißkohl  
400 g Rosenkohl  
1 TL Kümmel  
Salz / Pfeffer  
1 Liter Gemüsebrühe  
5 g frische Schnittlauch  
400 g Kidneybohnen

ZUTATEN  
2 PORTIONE

## ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH TU GENUSS REIN! WINTER

Schalotte, Frühlingszwiebel und Knoblauch klein schneiden, Kartoffeln klein würfeln

Rapsöl im Topf erhitzen, Kartoffeln und Knoblauch anschwitzen

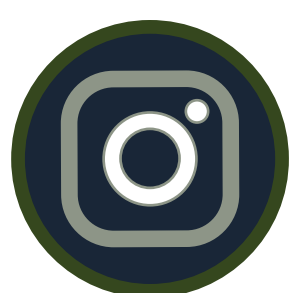
Weißkohl klein schneiden, zusammen mit dem Rosenkohl zu den Kartoffeln geben und mit anbraten, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und Gemüsebrühe ablöschen, alles 15 Minuten köcheln lassen

Schnittlauch fein hacken

nach 10 Minuten Kidneybohnen zur Suppe geben, alles verrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen

mit Schnittlauch garnieren

*Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy*



Follow me  
mandyhindenburg

