

Grünkohl-Eintopf

Zutaten für 4 Personen:

- ☐ 1 kg Tiefkühl-Grünkohl
- ☐ 2 Gemüsezwiebel
- ☐ 2 Knoblauchzehen
- ☐ 4 EL Rapsöl
- ☐ 1 kg Kartoffel
- ☐ 700 ml Gemüsebrühe
- ☐ 350 g Räuchertofu
- ☐ 6 EL mittelscharfer Senf
- ☐ Pfeffer
- ☐ Muskatnuss, frisch gerieben



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. 3 EL Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin etwa 5 Minuten glasig andünsten.
3. Grünkohl zusammen mit Gemüsebrühe in den Topf geben und aufkochen.
4. Die Kartoffeln hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze etwa 30–35 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Gelegentlich umrühren.
5. Währenddessen den Räuchertofu in Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Rapsöl erhitzen und den Tofu darin goldbraun braten.
6. Wenn Grünkohl und Kartoffeln gar sind, den gebratenen Räuchertofu und Senf unterrühren. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.