

GEMÜSEINTOPF MIT WEIßKOHL UND KARTOFFELN



Zutaten für 4 Portionen:

1 kleiner Weißkohl
4 Möhren
800 g Kartoffeln vorw. festkochend
1 Zwiebel
4 EL Öl
1 Lorbeerblatt
1,5 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Petersilie

Zubereitung:

Den Kohl waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Dann in sehr feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke würfeln.

In einem Topf das Öl erhitzen und das Gemüse darin für ca. 5 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und dem Lorbeerblatt würzen. Anschließend mit der Brühe aufgießen. Alles für ca. 15 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen.

Das Lorbeerblatt herausnehmen und die fein gehackte Petersilie hinzufügen.