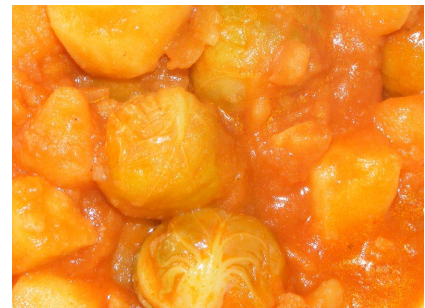


Rosenkohl-Kartoffel-Eintopf

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 Netz (250g) Rosenkohl (etwa 16 Stück)
5 Kartoffeln
1 1/2 T Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1/2 frische rote Chilischote
1-2 Knoblauchzehen
1 T Passata
1 TL Margarine
Paprika
Pfeffer
Salz
Öl

- Zwiebel schälen, in Halbringe schneiden und in Öl in einem großen Topf glasig dünsten.
- Kartoffeln schälen, in zentimetergroße Würfel schneiden.
- Chili in dünne Ringe schneiden.
- Knoblauch schälen und in dünne Ringe schneiden.
- Kartoffeln, Knoblauch und Chili mit Gemüsebrühe in den Topf geben, bei geschlossenem Deckel 10-12 Minuten kochen.
- Rosenkohl putzen, Strunk kürzen, äußere Blätter entfernen, Strunk kreuzweise einschneiden.
- Mit Passata und Margarine zu den halbgaren Kartoffeln geben.
- Mit Paprika, Pfeffer und Salz würzen.
- Weitere 8-10 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen.
- Ggf. abschmecken.



Hinweis: Die Kartoffeln müssen am Ende gar sein, der Rosenkohl aber nicht zu weich.