

Grünkohl mit Curry

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Grünkohl – 800 g Kartoffeln – 2 Zwiebeln – 700 ml Gemüsebrühe – 1 EL Currypulver – 0,5 TL Zimt – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Grünkohl waschen und die ganzen Blätter kurz in kochendem Wasser blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen, dann von den groben Stielen befreien und in Streifen schneiden
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln
- Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten
- Kartoffeln zugeben und kurz mitbraten
- Grünkohl untermischen und mit der Gemüsebrühe ablöschen
- Curry und Zimt zufügen und etwa 30 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen bis Grünkohl und Kartoffeln gar sind
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren

Wir wünschen guten Appetit!



Biogemüse
Huppertz