

Spitzkohl mit roten Linsen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Spitzkohl – 500 g Kartoffeln – 2 Zwiebeln – 1 TL Paprikapulver – 4 EL rote Linsen – 200 ml Sahne – 250 ml Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer – 100 g Speck oder Räuchertofu

Zubereitung:

- Den Spitzkohl waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden
- Die Kartoffeln abbürsten, schälen und in kleine Würfel schneiden
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten
- Dann die Kartoffeln und den Spitzkohl zufügen und einige Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten
- Paprikapulver darüber streuen und mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen
- Die Linsen zugeben und im geschlossenen Topf bei milder Hitze köcheln lassen
- In der Zwischenzeit Speck oder Tofu (je nach Geschmack) in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten
- Wenn das Gemüse gar ist, mit Salz und Pfeffer würzen, Speck oder Tofu untermischen und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

