

# Spitzkohl-Kartoffel-Eintopf

## Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Spitzkohl – 1 kg mehliges Kartoffeln – Muskat – Salz – Pfeffer – 200 g Schmand oder Sahne

## Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. In wenig kochendem Salzwasser garen, danach das Wasser abschütten
- Spitzkohl längs halbieren, Strunk entfernen und den Kohl in Streifen schneiden. Ebenfalls in wenig kochendem Salzwasser in einem großen Topf garen
- Kartoffeln zum Spitzkohl geben und mischen, dabei den Sud vom Kohl mit untermischen
- Topf vom Herd nehmen, Schmand oder Sahne unterrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen

Wir wünschen guten Appetit!

