

Chinakohl-Kartoffel-Eintopf

Zutaten für 4 Portionen:

500g Kartoffeln – 300g Rote Bete – 300g Möhren – 400g rote Zwiebeln – Öl – 200g Sahne – 250ml Gemüsebrühe – 1 Chinakohl – Salz – Pfeffer – Muskatnuss

Zubereitung:

- Kartoffeln, Rote Bete und Möhren schälen und in etwa gleich große Würfel schneiden
- Zwiebeln schälen, halbieren und in schmale Streifen schneiden
- Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten
- Kartoffeln, Rote Bete und Möhren zugeben und kurz mit braten
- Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen, umrühren und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen
- Chinakohl halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter in schmale Streifen schneiden
- Den Chinakohl zum übrigen Gemüse geben, unterrühren und weitere 5-10 Minuten garen
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

