



Grünkohleintopf

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

- 1 kg Grünkohl (küchenfertig)
- 200 g Räuchertofu
- 3-4 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 EL neutrales Öl
- Meersalz & Pfeffer

Zubereitung

1. Wenn der Grünkohl küchenfertig/verzehrfertig ist, müsst ihr nicht mehr viel machen. Andernfalls muss der Grünkohl gezupft und gründlich gewaschen werden.
 2. Den Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und mit ein wenig Öl in einer Pfanne/Topf, zusammen mit dem geschälten und gehackten Knoblauch, knusprig braten.
 3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Kurz zur Seite stellen.
 4. Den Grünkohl nun zu dem Räuchertofu geben und ein wenig anschwitzen. Vorsicht, die Temperatur sollte etwas hinunter gestellt werden. Die Kartoffelwürfel ebenfalls dazu geben. Nun mit ein wenig Wasser ablöschen und alles zusammen einkochen lassen, bis die Kartoffeln die gewünschte Konsistenz erreichen. Hin und wieder etwas Wasser nachgeben und kräftig mit Meersalz und Pfeffer würzen.
 5. Der Eintopf sollte später schön sämig sein. Nicht zu flüssig und auch nicht zu trocken.
- Guten Appetit!