

Rezept

Grünkohl-Kartoffel-Eintopf

Ein Rezept von Grünkohl-Kartoffel-Eintopf, am 09.06.2026

Zutaten

600 g küchenfertiger Grünkohl	300 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 EL Öl
750 ml Gemüsebrühe	2 TL getrocknete Kräuter der Provence
500 g Kartoffeln	100 g weiche getrocknete Aprikosen
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Vollkornbrötchen (je 50 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 646 kcal

Zubereitung

1. Grünkohl waschen, putzen, harte Mittelrippen entfernen und den Kohl in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Grünkohl zugeben und anschwitzen.
2. Mit Brühe ablöschen, Kräuter einrühren. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. köcheln lassen. Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Aprikosen halbieren. Beides zum Kohl geben, alles weitere 15 Min. garen. Salzen und pfeffern. Die Brötchen dazuessen.