

Rezept

# Grünkohl-Kartoffel-Eintopf

Ein Rezept von Grünkohl-Kartoffel-Eintopf, am 17.09.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> küchenfertiger Grünkohl	<b>300 g</b> Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Öl
<b>750 ml</b> Gemüsebrühe	<b>2 TL</b> getrocknete Kräuter der Provence
<b>500 g</b> Kartoffeln	<b>100 g</b> weiche getrocknete Aprikosen
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>2</b> 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.