

Rezept

# Kartoffeltopf mit Blumenkohl

Ein Rezept von Kartoffeltopf mit Blumenkohl, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Kartoffeln	<b>1 Bund</b> Suppengemüse
<b>1</b> kleiner Blumenkohl (ca. 700 g)	<b>1</b> Zwiebel
<b>3 EL</b> Öl	<b>100 g</b> magerer geräucherter Speck (am Stück)
je ½ TL getrockneter Majoran und Thymian	<b>1</b> Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und fein würfeln. Suppengemüse putzen, waschen, wenn nötig schälen und in kleine Würfel schneiden. Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Suppengemüse und Kartoffeln zugeben und kurz mitdünsten. Speck, Gewürze und 650 ml Wasser zugeben. Aufkochen und bei mittlerer Hitze geschlossen ca. 30 Min. köcheln lassen.
3. 10 Min. vor Garzeitende Blumenkohl unterheben und fertig garen. Speck aus dem fertigen Eintopf nehmen, in Würfel schneiden und zurück in den Eintopf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.