

Rezept

Rotkohltopf mit Schinken und Ei

Ein Rezept von Rotkohltopf mit Schinken und Ei, am 27.04.2024

Zutaten

1 kleiner Rotkohl	1 Zwiebel
1 TL Rapsöl	2 EL Apfelessig
½ l Gemüsebrühe	1/2 - 1 TL gemahlener Koriander
100 g gekochter Schinken (am Stück)	30 g Sonnenblumenkerne
2 hart gekochte Eier	Salz
Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Rotkohl putzen, vierteln, entstrunken und waschen. Die Viertel quer in schmale Streifen schneiden oder hobeln.

2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf leicht erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Den Rotkohl dazugeben und andünsten, dann mit Essig und Brühe ablöschen und mit Koriander würzen. Alles aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen den Kochschinken würfeln. Die Sonnenblumenkerne in einer kleinen beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen. Die Eier pellen und würfeln.

4. Den Schinken zum Rotkohl geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Sonnenblumenkerne und das gehackte Ei über den Rotkohltopf streuen.