

Rezept

# Süßkartoffel-Grünkohl-Eintopf

Ein Rezept von Süßkartoffel-Grünkohl-Eintopf, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Grünkohl	<b>400 g</b> Süßkartoffeln
<b>2</b> rote Paprika	<b>1</b> rote Peperoni
<b>1</b> große Zwiebel	<b>50 g</b> Butterschmalz
<b>800 ml</b> Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	<b>400 g</b> Kabanossi
<b>2 EL</b> Rapsöl	<b>8 Stängel</b> Petersilie
<b>4 EL</b> saure Sahne (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal, 51 g F, 32 g EW, 27 g KH

## Zubereitung

1. Grünkohl putzen, Blätter abstreifen, waschen und klein schneiden. Süßkartoffeln schälen. Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Beides klein würfeln. Peperoni putzen, entkernen und in Ringe schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Die Zwiebel und die Peperoni in einem großen Topf im heißen Butterschmalz ca. 3 Min. andünsten. Grünkohl, Süßkartoffeln und Paprika zugeben und 3-4 Min. mitdünsten. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt ca. 15 Min. kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Inzwischen die Kabanossi in Scheiben schneiden und im heißen Öl in einer Pfanne von beiden Seiten 2-3 Min. anbraten. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein schneiden. Cabanossi in den Eintopf geben. Alles mit Petersilie bestreuen und nach Belieben mit je 1 Klecks saurer Sahne servieren.