

## Grünkohl-Kartoffel-Eintopf mit Kräuter-Baguettes

Zutaten für 2 Personen:

- 2 große Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 70g Tomatenmark
- 1 rote Zwiebel
- 100g Baby-Grünkohl
- 2TL Gemüsebrühe (Pulver)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Baguettes o. Brötchen
- 10g Petersilie/Schnittlauch/Kürbiskerne
- 8ml Worcester Sauce, Olivenöl
- Öl, Salz, Pfeffer, Paprika, Wasser, Mehl

- 1) Kartoffeln schälen, Paprika entkernen und beides in 2cm große Würfel teilen. Zwiebel abziehen und fein hacken.
- 2) In einem großen Topf 1EL Öl erwärmen. Kartoffeln, Zwiebel, Paprika dazugeben und etwa 3-4 min farblos anschwitzen, gelegentlich umrühren.
- 3) Tomatenmark und 1EL Mehl über das Gemüse geben und gründlich vermengen. Topfinhalt mit 500ml heißem Wasser ablöschen und mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Paprika würzen, unter Rühren aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 12-14 min köcheln lassen, bis die Soße dickflüssig und das Gemüse weich ist.
- 4) Währenddessen Petersilie abzupfen und fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen und in eine kleine Schüssel pressen und mit 2EL Olivenöl, gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer vermengen. Baguettes aufschneiden und die Schnittfläche mit Knoblauchöl bestreichen. Diese auf einem mit Backpapier belegten Backblech im Ofen 6-8min knusprig backen. In den letzten 3-4min die Kürbiskerne mit auf das Blech geben.
- 5) Grünkohl klein schneiden, am Ende der Kochzeit in den Eintopf geben und untermischen bis er zusammenfällt. Eintopf mit Worcester Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Eintopf anrichten, mit Kürbiskernen bestreuen und Kräuter- Baguettes dazu reichen.

Guten  Appetit