

# KARTOFFEL-WIRSING-EINTOPF



## Zutaten:

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 1/2 Wirsingkopf
- 4 Stück Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 1 TL Kümmelsaat
- Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen und halbieren und vierteln. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Den Wirsing putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden.

In einem großen Topf etwas Öl erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben und glasig dünsten. Den Kümmel hinein streuen und mitrösten. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen, auffüllen und Kartoffeln, Karotten und Wirsing hineingeben. Bei geringer Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Deine Einkaufsliste kannst Du hier direkt auf dein Handy scannen:

