

Deftiger Spitzkohl-Eintopf



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden.

Den Spitzkohl vierteln, den Strunk raus schneiden und in ca. 1-2 cm breite Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen.

Paprika, Aubergine und Tomaten waschen und die Paprika in ca. 4 cm große und die Aubergine in sehr kleine Stücke teilen.

Die Tomaten achteln und den Strunk entfernen, die Würstchen in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen und achteln, Chilischote sehr klein schneiden. Zusammen mit den Würstchen unter wenden in reichlich Öl anbraten, bis die Zwiebeln etwas weich sind.

Die restlichen Zutaten hinzugeben und ca. 20 Minuten bei mittlerer - niedriger Flamme köcheln lassen bis alles gar ist. Nochmal abschmecken.

4 Portionen

1 mittelgroßer Spitzkohl

1 grüne Paprika

1 kleine Aubergine

5 Tomaten

300 g Kartoffeln

2 Zwiebeln

2 Würstchen (150 g)

1/4 oder 1/2 Chilischote

Öl zum braten

3-4 TL getr. Majoran

4-5 TL Paprika edelsüß

1/8 l Gemüsebrühe

2 TL ERWINS SÜßER KNOFI

Salz nach Geschmack