

# Grünkohleintopf

## Zutaten:

200 g Räuchertofu  
1 große Zwiebel  
500 g Kartoffeln  
300 g Grünkohl  
3 EL Öl  
1 L Gemüsesuppe  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung

Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und würfeln. Grünkohl waschen, die harten Stiele abschneiden und die Blätter in grobe Streifen schneiden. Öl in einem hohen Topf erhitzen. Räuchertofu bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Zwiebeln dazugeben und glasig andünsten. Kartoffelwürfel hinzufügen und 5 Minuten mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und den Grünkohl dazu geben. Für 25-30 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Eintöpfe

