



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW38 | 2020

# Chinakohl-Porree-Eintopf mit Möhren

für 4 Personen

## Zutaten

- 1 Chinakohl
- 250 g Möhren
- 250 g Porree
- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 750 ml Gemüsebrühe
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

## Zubereitung

Chinakohl waschen, den Strunk entfernen und die Blätter klein schneiden.

Die Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Porree waschen, Wurzeln abschneiden und in Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Petersilie waschen und fein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin kurz anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln und die Möhren hineingeben und für etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann den Lauch hinzugeben und weitere 5 Minuten garen. Zum Schluss den Chinakohl ergänzen und noch einige Minuten köcheln lassen, bis die Konsistenz gefällt. Petersilie hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.