Spitzkohl-Topf

für 4 Portionen

Zutaten

- 500g Kartoffeln
- 250g Möhre
- eine Zwiebel
- eine Knoblauchzehe
- 20g Ingwer
- 500g Spitzkohl
- 150 g Staudensellerie
- Koriander
- 3 EL Margarine
- 2 EL Sojasauce
- 0,33 TL Kreuzkümmel
- gemahlener Salz und Pfeffer
- 0,5 Liter Gemüsebrühe
- 150 ml Creme Fraiche (oder veganen Frischkäse)

Zubereitung

Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch und Ingwer hacken. Staudensellerie waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Spitzkohl putzen, vierteln, Strunk herausschneiden, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Koriander hacken. Margerine in einem großen Topf erhitzen. Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Staudensellerie und Ingwer darin ca. 10 Minuten andünsten. Sojasauce und Kreuzkümmel zugeben, salzen und pfeffern. Gemüsebouillon zugeben, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten kochen. Spitzkohl zum Eintopf geben, weitere 10 -15 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Creme Fraiche/veganen Frischkäse mit Koriander verrühren, salzen, pfeffern und zum Eintopf reichen.