

Weißkohlpfanne

*vegan

Rezept für: 6 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Gesamtzeit: ca. 60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

125 ml Olivenöl
2 Zwiebeln, klein gewürfelt
5 Karotten (können auch durch gelbe Beete ersetzt werden), klein gewürfelt
3 Stücke Topinambur, klein gewürfelt
5 Kartoffeln, 2 cm groß gewürfelt
1/2 Kopf Weißkohl, dünn gehobelt oder mit der Küchenmaschine geraspelt
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
1/2 TL Kurkuma gemahlen
Salz nach Belieben
schwarzer Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Zwiebeln und Karotten in Olivenöl ca. 5 Minuten andünsten.

Danach die Gewürze zugeben und vermischen.

Gemeinsam mit dem Kohl ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel auf mittlerer Hitze garen, ggf. noch etwas Öl hinzufügen, kein Wasser.

Topinambur und Kartoffeln hinzugeben.

Weitere 20-30 Minuten garen, bis die Kartoffeln durch sind.

Guten Appetit wünschen

Alice & Euer Team von Solawi Kitzingen e.V.

