

Rosenkohl-Eintopf



100 g Rosenkohl
150 g Kartoffeln
1 EL Rapsöl
250 ml Gemüsebrühe
50 g Hackfleisch
1 Schalotte
Salz / Pfeffer
1 TL Kümmel
1 EL Sojasoße

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH ONTOP - DAS KOCHBUCH

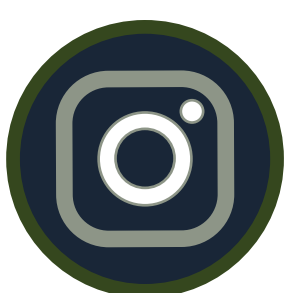
Rosenkohl am Strunk einritzen, Kartoffeln würfeln

Rapsöl in einem Topf erhitzen, Kartoffeln und Rosenkohl dazugeben, beides kurz anrösten, anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen, alles für 20 Minuten kochen lassen

Schalotte fein würfeln und mit dem Hackfleisch gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, aus der Masse kleine Kugeln formen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit zur Suppe geben

Suppe mit Sojasoße nachwürzen und anrichten

Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

