



Weißkohleintopf mit weißen Bohnen

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Bratöl

- 2 Kartoffeln
- 2 Stangen Staudensellerie,
- 2 Möhren
- 1 rote Paprika

- ¼ Weißkohl

- 500 g gehackte Tomaten
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 TL Salz,
- 1 TL Pfeffer,
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Oregano

- 200 g gegarte weiße Bohnen
- ½ Bund Petersilie

und
häuten und klein hacken.
In einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten.
schälen und würfeln.
und
waschen und ebenfalls klein schneiden. Mit den Kartoffeln zu den Zwiebeln und dem Knoblauch in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten.
waschen, putzen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Zum restlichen Gemüse geben und für einige Minuten mitbraten, bis der Kohl etwas weicher wird.
dazugeben und mit aufgießen. Mit
und
würzen und für 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In den letzten 5 Minuten dazugeben und erneut abschmecken.
waschen, trocken schütteln, fein hacken und über den fertigen Eintopf streuen.