



Grünkohl-Eintopf mit Kichererbsen

4 Portionen

Zutaten

500 g Grünkohl	Saft von ½ Zitrone
1 Süßkartoffel	1 Dose Tomaten (stückig)
2 Zwiebeln	1 Dose Kichererbsen
2 Knoblauchzehen	700 ml Gemüsebrühe
1 EL Kokosöl	4 grobe Bratwürste
2 TL Kurkuma	etwas Bratöl
1 TL Paprikapulver	
1 Lorbeerblatt	
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Den Grünkohl waschen, die Blätter von den Stielen entfernen und grob hacken. Die Süßkartoffel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und würfeln.

Das Kokosöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln, Knoblauch und Süßkartoffel darin andünsten. Den Grünkohl, Kurkuma und Paprikapulver hinzufügen und mit den Tomaten und der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Lorbeerblatt hinzufügen. Alles ca. 15 Minuten auf mittlerer Hitze einköcheln lassen.

Währenddessen die Würste in etwas Öl braten, aus der Pfanne nehmen und klein schneiden.

Die Kichererbsen in ein Sieb geben, kurz abbrausen und abtropfen lassen. Beides zum Eintopf geben und mit Zitronensaft abschmecken.

Dazu passt ein frisches Baguette oder Wurzelbrot.