

# Weißkohlentopf

1 Schalotte  
1 Frühlingszwiebeln  
3 frische Knoblauchzehen  
4 Kartoffeln  
2 EL Sonnenblumenöl  
1/2 Kopf Weißkohl  
400 g Rosenkohl  
1 TL Oregano  
Salz / Pfeffer  
1 Liter Gemüsebrühe  
5 g frische Petersilie  
400 g Kidneybohnen, Glas

ZUTATEN

## ZUBEREITUNG

Schalotte, Frühlingszwiebel und Knoblauch klein hacken, Kartoffeln klein würfeln

Sonnenblumenöl im Topf erhitzen, Kartoffeln anschwitzen

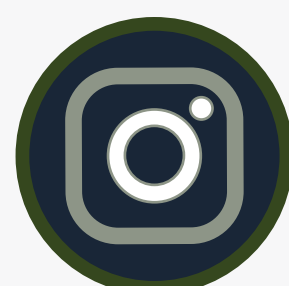
Weißkohl klein schneiden, zusammen mit dem Rosenkohl zu den Kartoffeln geben und mit anbraten, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und Gemüsebrühe ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen

Schnittlauch fein hacken

nach 10 Minuten Kidneybohnen zur Suppe geben, alles verrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen

mit Schnittlauch garnieren

*Guten Appetit.  
Eure Mandy*



Follow us on Instagram  
die\_life\_and\_food\_farm