

Winterlicher Wirsing-Kartoffel-Eintopf

Zutaten (für 6 Personen):

- 1 kleiner Kopf Wirsing (ca. 800 g)
- 600 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Rapsöl oder Butter
- 1,5 L Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne oder Crème fraîche
- 1 TL Muskat
- Salz, Pfeffer

Zubereitung Schritt für Schritt:

1. Wirsing in Streifen, Kartoffeln und Karotten in Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch hacken, im Öl anschwitzen.
3. Gemüse hinzufügen, kurz mitdünsten.
4. Mit Brühe aufgießen und ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Sahne einrühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer verfeinern.
6. Mit frischem Brot servieren.