

Kartoffeleintopf

Die komplette Geschmackspalette ausgeschöpft! Kartoffeleintopf mit Thymian, Majoran und Parmesan!



Zutaten für 4 Portionen:

- ½ Weißkohl
- 2 Zwiebeln
- 1 kg Kartoffeln
- ½ Knolle Sellerie
- 4-5 EL Olivenöl
- 1-1,5 l Brühe (Fleisch oder Gemüse)
- 3 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Thymian
- 1 Bund Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 1-2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 100 g Parmesan

Zubereitung:

- Den Strunk des Weißkohls entfernen und die Blätter in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln und Sellerie schälen und würfeln.
- Zwiebeln und Weißkohl mit Olivenöl in einem Topf andünsten. Kartoffeln und Sellerie hinzufügen und mit etwa 1-1,5 Liter Brühe aufschütten. 5 Minuten kochen lassen.
- Tomaten häuten, entkernen und vierteln. Knoblauch, Thymian und Majoran sehr fein hacken. Tomaten, Knoblauch, Thymian und Majoran zur Suppe hinzufügen und für 10-15 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer, Zucker und geräuchertem Paprikapulver abschmecken. Parmesan reiben. In Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.