

## Herzhafter Eintopf mit Palmkohl

- 300g Kartoffeln
- 1 Bund Palmkohl
- 1 handvoll grüne Bohnen (frisch oder TK)
- 2 Mettwurstchen
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 L Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver (Tipp: am besten schmeckt es, wenn man 0,5 TL Edelsüß + 0,5 TL Geräuchert nimmt)
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrocknetes Bohnenkraut
- 2 TL Senf
- Salz

Kartoffel schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Bohnen in Stücke und Mettwurstchen in Scheiben schneiden. Den Palmkohl von der dicken Mittelrippe befreien und in ca. 1cm breite Streifen schneiden.

In einem großen Topf etwas Fett erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark dazu geben und kurz mit anschwitzen. Das Paprikapulver darüber streuen, Kartoffelwürfel und bei frischen Bohnen jetzt die Bohnen mit dazu geben, alles kurz verrühren und mit 1 Liter Brühe ablöschen. Thymian und Bohnenkraut dazu geben und aufkochen lassen. Palmkohl dazu geben und etwa 5 Minuten kochen lassen. Wer TK Bohnen nimmt, gibt jetzt die Bohnen dazu. Senf einrühren und die Mettwürste in den Eintopf geben.

Solange weiterköcheln lassen, bis Kartoffeln, Bohnen und Palmkohl den gewünschten Garpunkt haben (je nach Größe/Sorte der Kartoffeln und ca. 10-15 Minuten).

Alles mit Salz und ggfs. noch etwas Bohnenkraut abschmecken und heiß genießen.

Guten Appetit! :-)