

Deftiges Kohl- Erdäpfelgröstl



Sei amol g*gmiasig!

ZUBEREITUNG

30 min



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Lauchstange
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Wirsingkohl (ein kleiner, halber Kopf)
- 3 EL Rapsöl
- 600 g speckige Erdäpfel (das sind ca. 5 Erdäpfel)
- 200 g geräucherter Tofu
- jodiertes Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- 1 Lauch halbieren, waschen, und fein schneiden. Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Kohl waschen, Strunk rausschneiden und den Rest fein schneiden.
- 2 Erdäpfel bissfest dämpfen (ca. 20 Minuten). Danach schälen und grob blättrig schneiden.
- 3 Während die Erdäpfel dämpfen, 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Lauch sowie Kohl in die Pfanne geben, kurz rösten und dann etwas Wasser zugeben. Ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten.
- 4 Gemüse aus der Pfanne geben. 2 EL Öl in die Pfanne geben und die Erdäpfelscheiben braten. Wenn diese goldgelb sind, Kohl-Lauchmischung wieder zufügen, sowie Knoblauch und klein geschnittenen Tofu.
- 5 Alles verrühren, abschmecken und am besten mit einem Salat servieren.

Tipp

Übrig gebliebene Erdäpfel vom Vortag eignen sich ebenfalls bestens für dieses Gericht.