

# Veganer Grünkohl-Eintopf

Hier kommen nicht nur Vegetarier, sondern alle Fans der guten Hausmannskost auf den Gemüse-Geschmack!

🌱 Vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 30 Min. | Kochzeit: etwa 50-60 Min. 🍴 mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Für die Semmelknödel Brötchen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Milch übergießen und 15 Min. quellen lassen.
- In der Zwischenzeit für das Wurzelgemüse Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhre, Kartoffel und Pastinake schälen und würfeln. Lauch vom Strunk befreien, der Länge nach halbieren, in Scheiben schneiden, gut waschen und abtropfen lassen.
- Öl in einem Topf erhitzen und die Hälfte des Knoblauchs und der Zwiebel darin zusammen mit Tomatenmark und Lorbeer anbraten. Möhren-, Kartoffel- und Pastinakenwürfel dazugeben.
- Mit Gemüsebrühe ablöschen, vermischen, passierte Tomaten dazugeben und das Gemüse mit geschlossenem Deckel etwa 15 Min. bissfest garen. Lauch hinzufügen, weitere 5–8 Min. mit garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Währenddessen die Semmelknödel weiter zubereiten: Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
- Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. 2 EL davon zur Seite stellen.
- Butter in einer Pfanne erhitzen Petersilie zusammen mit der restlichen Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten. Zusammen mit Ei und abgeriebener Zitronenschale zu der Brötchen-Milch-Mischung geben. Alles zu einem Teig kneten und daraus 8 kleine Knödel formen.
- Semmelknödel in das siedende Wasser geben und 12 Min. ziehen lassen.
- Wurzelgemüse auf Teller verteilen, Knödel aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und auf das Wurzelgemüse geben. Mit der restlichen Petersilie bestreuen und genießen.

## Zutaten

### für 2 Personen:

- 3 Brötchen
- 125 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Möhre
- 1 Kartoffel
- 1 Pastinake
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 300 ml Gemüsebrühe
- 125 ml passierte Tomaten
- ½ Bund Petersilie
- 1 TL Butter
- 1 Ei
- abgeriebene Schale ½ Zitrone