

# PALMKOHL-EINTOPF

MIT KNOLLESELLERIE



## ZUTATEN

1 Bund Palmkohl  
1 Knollensellerie  
1 Stange Lauch  
2-3 Karotten  
2-3 Kartoffeln  
1 Dose braune Linsen  
1 Liter Gemüsebrühe  
2 EL Olivenöl  
1 TL Senf  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer & etwas Muskat  
*für 4 Portionen*

## ZUBEREITUNG

Lauch in Ringe, Sellerie, Karotten und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Palmkohl von den harten Mittelrippen befreien, Blätter in Streifen schneiden.

In einem großen Topf Öl erhitzen. Lauch, Sellerie und Karotten 5 Minuten anschwitzen, bis sie leicht Farbe bekommen.

Mit Gemüsebrühe aufgießen, Kartoffeln und Linsen hinzufügen. Etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die letzten 10 Minuten Palmkohlstreifen einrühren und mitkochen lassen.

Zum Schluss Senf und Apfelessig unterrühren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.

In Schüsseln anrichten, mit Kräutern oder einem Schuss Olivenöl garnieren. Dazu passt frisches Brot oder ein Stück Roggenbaguette.

Tscheggs Ernte  
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 [info@tscheggs-ernte.at](mailto:info@tscheggs-ernte.at)  
[www.tscheggs-ernte.at](http://www.tscheggs-ernte.at)