

## Herzhafter Kohlrabi-Eintopf mit Kabanossi und Erbsen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

1 Kohlrabi  
200 g Erbsen  
100 g Zuckerschoten  
2 Lauchzwiebeln  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 Bund Petersilie  
3 Esslöffel Olivenöl  
2 Esslöffel Tomatenmark  
2 l Gemüsebrühe  
200 g Kabanossi  
2 Teelöffel Paprikagewürz  
1 Teelöffel Cayennepfeffer  
1 Teelöffel Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt

Überall liest man von *One-Pot*-Rezepten: Schnell gekochte Gerichte, für die du alle Zutaten in einen Kochtopf gibst und eine flotte Mahlzeit hast, ohne viel schmutzig zu machen. Klingt ziemlich unkompliziert und cool.

Zuvor hat man das Ganze *Eintopf* genannt. Klingt vielleicht weniger cool, schmeckt aber trotzdem - ganz

besonders dieses Rezept mit Kohlrabi, Kabanossi und Erbsen. Soulfood, besonders an regnerischen Tagen!

- 1 -

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einen großen Topf geben und Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten.

- 2 -

Kohlrabi waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Blätter des Kohlrabis beiseitelegen. Kohlrabi mit in den Topf geben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeerblatt dazugeben. Ca. 10 Min. köcheln lassen.

- 3 -

Zuckerschoten waschen und klein schneiden. Kabanossi in Scheiben schneiden. Beides zusammen mit den Erbsen in den Topf geben.

- 4 -

Kohlrabiblätter gründlich abwaschen und fein hacken. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Blätter, Lauchzwiebeln und Petersilie mit in den Topf geben und umrühren.

- 5 -

Nach insgesamt 20 Min. Kochzeit Tomatenmark, Paprikapulver und Cayennepfeffer hinzufügen.

- 6 -

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt vor dem Servieren entfernen.