



## *Süßkartoffel Spitzkohl Eintopf*

### Zutatenliste

3 Knoblauchzehen

350 g Spitzkohl

650 g Süßkartoffeln

2 rote Zwiebeln

1 Zitrone

1 EL Pflanzenöl

1,5 L Gemüsebrühe

etwas Kreuzkümmel, 2 Lorbeerblätter, etwas Rosmarin, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 TL Curry

1 kleines Bund Petersilie

Weißweinessig

### Zubereitung

Knoblauchzehen fein hacken. Süßkartoffeln und Spitzkohl in walnussgroße Stücke und die roten Zwiebeln in Ringe schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Zitronenabrieb in Öl leicht anschwitzen. Spitzkohl und Süßkartoffeln zugeben und Gemüsebrühe auffüllen. Mit Kreuzkümmel, Lorbeerblätter und Rosmarin würzen. Alles etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Curry abschmecken. Petersilie hacken und in den Topf geben.

Die Suppe grob pürieren und mit Essig abschmecken.

Guten Appetit!