



Grünkohl nach Portugiesischer-Art mit Nudel

Zutaten

für 4 Personen

- 500g Grünkohl
- 50g Zwiebeln
- 50ml Olivenöl
- 100ml Weißwein
- 400g Tomaten aus der Dose
- 1stk Knoblauchzehe
- 1 kl. Chilischote
- 250ml Gemüsebrühe
- 1 gehäufter El Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 750g Kartoffeln
- 50g Pinienkerne
- Chilipulver

Besonderes Zubehör

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

40 Minuten
+ 45 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Den Grünkohl putzen und waschen. Von den Blättern die Rippen herausschneiden und die Blätter klein schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Olivenöl in Topf erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Den Grünkohl zugeben ebenfalls 5 – 6 Min. anschwitzen, bis er zusammen gefallen ist. Dann den Weißwein dazu gießen und die Tomaten einrühren. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, vom Stielansatz und Samen befreien und fein hacken. Beides zum Grünkohl geben. Gemüsebrühe dazu gießen, Das Tomatenmark in etwas warmer Gemüsebrühe glatrühren und mit dem Lorbeerblatt hinein geben, zugedeckt etwa 25 Min. köcheln lassen.

Anschließend das Lorbeerblatt heraus nehmen und mit Salz und Chilipulver abschmecken.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, vierteln und ca.20 Minuten kochen. Pinienkerne mit Salz in einer Pfanne goldbraun rösten und kurz vor dem Servieren damit garnieren. Dazu passen gut Nudeln die dazu gereicht werden können.