

# Weißkohleintopf

## Zutaten

- 1 Zwiebel - klein schneiden
- 1 kg Kartoffeln - mitsamt Schalen klein schneiden
- 1,5 kg Kohl - klein schneiden
- 0,5 kg rote Linsen

## Durchführung

- Zwiebeln in Öl leicht anbraten
- Kartoffeln dazugeben und vollständig mit Wasser bedecken
- während des Kochens die Linsen hinzugeben und umrühren
- den geschnittenen Kohl oben drauf leben, ggf. in mehreren Chargen, andünsten
- zuletzt alles gut umrühren und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen

From:

<https://wiki.joonet.de/> - **JooNet DokuWiki**



Permanent link:

<https://wiki.joonet.de/doku.php?id=ernaehrung:weisskohleintopf>

Last update: **2023/02/01 19:52**