

Rezept

Eintopf mit Grünkohl, Bohnen, Kartoffel und veganen Hackbällchen

Anzahl Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 50 min



Zutaten

400g iglo Grünkohl

1 Packung Vegane Hackbällchen

300g iglo Prinzessbohnen

2 TL iglo 8 Kräuter

250 g Kartoffeln

2 Zwiebeln

2 EL Rapsöl

1 L Gemüsebrühe

2 Lorbeerblätter

1 TL Wacholderbeeren

1 EL mittelscharfer Senf

2 EL Creme Fraiche

Muskat

Zubereitung

1. Den **iglo Grünkohl** antauen lassen. Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln.
2. Das Öl in einen großen, heißen Topf geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend die Gemüsebrühe angießen und die Kartoffeln sowie den Grünkohl hinzufügen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben und ca. 20–25 Minuten köcheln lassen.
3. Die **iglo veganen Hackbällchen** nach Packungsanweisung im Ofen garen.
4. Die **iglo Prinzessbohnen** und die **iglo 8 Kräuter** hinzufügen, aufkochen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend etwas Senf und Crème fraîche einrühren. Wacholderbeeren und Lorbeer entfernen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zusammen mit den veganen Hackbällchen servieren.

Pro Portion ca. 2223 kJ, 531 kcal, E 26 g, F 26 g, KH 39 g