

# Mallorquinischer Kohl-Eintopf

## Für 6-8 Personen:

1 kleiner Spitzkohl	1 Bund Frühlingszwiebeln	0,5 Blumenkohl
4 kleine Tomaten	100 g junger Blattspinat	5 Blätter Mangold
2 Zehen Knoblauch	8 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
3 TL mildes Paprika-Pulver	150-200 g altbackenes Brot	1 Bund glatte Petersilie
Olivenöl		

Spitzkohl putzen, den Strunk dabei keilförmig herausschneiden. Die Blätter in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen.

Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten grob würfeln. Spinat und Mangold waschen und trocken schleudern. Vom Mangold den Stiel abschneiden und anderweitig verwenden. Spinat und Mangold in Streifen schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben, salzen und pfeffern, 2 Minuten andünsten. Knoblauch und Blumenkohl hinzugeben, salzen und pfeffern, 2 Minuten mitdünsten. Tomaten und Kohl in den Topf geben, salzen und pfeffern und kurz mitdünsten. Spinat und Mangold untermischen und alles weitere 2 Minuten dünsten. Etwa 1,5 l Wasser zugießen, aufkochen und mit Paprika-Pulver würzen. Bei milder Hitze circa 20 Minuten garen.

Brot am besten mit einer Brotschneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden.

Im heißen Ofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) auf einem Rost auf der mittleren Schiene circa 10 Minuten trocknen. Jeweils 3-4 Brotscheiben in Suppenschalen legen und mit der Suppe übergießen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Petersilienblättchen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 26. Juni 2021