

Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf mit Cabanossi

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	750 g festk. Kartoffeln	1 halber Blumenkohl
3 EL Öl	750 ml klare Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
Paprikapulver	300 g Cabanossi	25 g Rucola
100 ml Schlagsahne		

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen.

Zwiebeln in einem großen Topf mit Öl andünsten.

Kartoffeln und Blumenkohl kurz mitdünsten.

Gemüsebrühe zugießen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen.

Cabanossi in Scheiben schneiden und zum Eintopf geben. 5 Minuten weitergaren. Rucola waschen, trocken schütteln und fein hacken. Sahne zum Eintopf geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Rucola bestreut servieren.

NN am 17. Juni 2026