

Grünkohl vegetarisch



1 kg Grünkohl	putzen, waschen und Blätter vom Stiel entfernen. Blätter klein schneiden.
500 g Zwiebeln	fein würfeln und in
50 g Butter	glasig dünsten.
Den Grünkohl	hinzugeben und ebenfalls leicht mitdünsten.
400 ml Wasser	auffüllen
3 El. Gemüsebrühe	dazugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
1 kg Kartoffeln	schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden und in kaltem Wasser ruhen lassen.
400 g Räuchertofu	in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit
20 g Butter	kross anbraten. Nach 45 Min. Kochzeit des Kohls die Kartoffeln hinzugeben und weiter 20 Min. köcheln lassen.
	Nun den
Räuchertofu	hinzugeben und weitere 10 Min. kochen. Mit
Salz & Pfeffer	und
100 ml Senf, mittelscharf,	abschmecken.