

## **Grünkohl mit College-Curry – vegetarisch und vegan**

*Wer Grünkohl liebt, auf Fleisch verzichten möchte, aber trotzdem richtig "würzigen" Grünkohl essen möchte, kann dieses Rezept einmal probieren.  
Bewertung*

**2 Personen/ Vorbereitungszeit: ca. 10 Min. / Kochzeit: ca. 35 Min. /**

### **Zutaten**

300 g            Grünkohl  
5 mittelgroße Kartoffel(n)  
1 dicke         Zwiebel(n)  
1 EL, gestr.    (geht auch ohne )Gemüsebrühe  
2 EL, gestr.    College Curry  
1 TL             Zimt

### **Zubereitung**

*Die Zwiebel schneiden und in etwas Öl glasig dünsten. Die Kartoffeln schälen, würfeln und dazu geben. Mit Wasser angießen, so dass die Kartoffeln reichlich bedeckt sind. Den klein gehackten und gewaschenen Grünkohl dazu geben. Gemüsebrühe, College-Curry und Zimt dazu geben. 30 min kochen lassen. Danach gut abschmecken.*