

## Liebe Köch\*innen,

Kohl geht auch im Frühjahr. Dieses Mal gibt es den zarten Spitzkohl, der mit sommerlicher Begleitung in einem schnellen Gericht daherkommt. Rucola und Frühlingszwiebel geben zusammen mit den passierten Tomaten und gut gewürzten Auberginen herrliche Sommervibes auf den Teller.

Ein schnelles Gericht für alle, die Lust auf den Frühling haben! Ein großer Topf ist ruck zuck vorbereitet – und auch leer gegessen.

Viel Spaß beim Nachkochen!  
Stefan Herbolzheimer



## Zutaten

### Für 6 Personen

- 1 Kopf Spitzkohl (oder ein halber, wenn er groß ist)
- 1 kg Kartoffeln
- 2 Bund Rucola
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Aubergine
- 1 Glas passierte Tomate (680 g)
- 1 EL Veggie Küche Gewürz von Lebensbaum
- Öl, Salz

## Zubereitung

Kartoffeln waschen und in grobe Stücke schneiden. Spitzkohl in Spalten schneiden, Aubergine würfeln. Rucola und Frühlingszwiebel in grobe Stücke schneiden. Zuerst Kartoffeln in gesalzenem Wasser in deinem Topf mit Deckel kochen. Aubergine mit Veggie Küche Gewürz und Öl marinieren. Die Kohlspalten 8 Minuten auf den Kartoffeln und mit Deckel kochen, dann herausnehmen und ausdampfen lassen. Kohl röstig anbraten und ggf. schöne Stücke zum Servieren aus der Pfanne nehmen. Auberginen hinzufügen und mitrösten bis ausreichend Röstaromen erreicht sind. Mit passierten Tomaten aufgießen, mit etwas Kartoffelwasser verdünnen und die gegarten Kartoffeln unterheben. Zuerst Frühlingslauch hinzufügen und unterrühren, dann Rucola dazu geben. Ggf. mit einer Spalte gebratenem Kohl servieren.