

Vegan | Gemüse-Erdnuss-Eintopf

(4 Personen)



Gemüse-Erdnuss-Eintopf

Zutaten

900 ml	Gemüsebouillon
560 g	Tomaten, passiert
440 g	Möhre, gewürfelt
120 g	Kartoffel, gewürfelt
140 g	Erdnussbutter
80 g	Zwiebel, gewürfelt
120 g	Weißkohl, in Streifen geschnitten
10 ml	Olivenöl
5 g	Chilischote, fein geschnitten
170 g	Okraschoten
nach Bedarf	Lauchzwiebeln

Zubereitung

Das Wasser mit den passierten Tomaten, den Karottenwürfeln und den Zwiebelwürfeln im Kessel aufkochen, währenddessen die Kartoffelwürfel und den Weißkohl al dente mitkochen. Okraschoten dazu und 5 min köcheln lassen, bis eine Bindung entsteht. Anschließend den fein geschnittenen Chili dazugeben. Die weiche Erdnussbutter am Schluss einrühren und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Mit Lauchzwiebel Ringen als Topping servieren und etwas Brot dazu geben.