

## Grünkohl-Topf mit Käse-Krustis

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Grünkohl  
 1 Bund Möhren (ca. 500 g)  
 500 g Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 5 EL BUTARIS Butterschmalz  
 1500 ml Gemüsebrühe  
 200 g Bauernbrot  
 75 g Parmesan-Käse  
 Salz  
 Pfeffer  
 frisch geriebene Muskatnuss  
 1/2 Bund Petersilie



### Zubereitung:

1. Grünkohl putzen, waschen, trocken schütteln und in grobe Stücke zupfen. Möhren und Kartoffeln schälen. Möhren in Scheiben, Kartoffeln in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Beides würfeln.
2. 2 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Möhren, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Brühe angießen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Grünkohl unterheben und weitere 3–5 Minuten köcheln.
3. Brot in Stücke zupfen. Käse reiben. 3 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Brotstücke darin goldbraun rösten. Käse darüberstreuen und schmelzen lassen. Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Eintopf und Käse-Krustis anrichten. Mit Petersilie bestreuen.

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Minuten

### Nährwerte pro Portion: ca.

Fett	27 g
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	16 g
Brennwert	540 kcal / 2260 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS