

# BUNTER WEIßKOHLEINTOPF MIT NUDELN

Man kommt um das Thema Hamsterkäufe einfach nicht drum herum - auch wir haben den Vorratsschrank mal wieder aufgefüllt, das bedeutet aber nicht, dass man 5kg Nudeln und 40 Rollen Toilettenpapier horten muss. Mit ein paar eingefrorenen Resten, einem bunten Mix an Reis, Linsen, Kichererbsen, Nudeln und Bohnen in getrockneter Form oder Konserven, ein paar Basics um Tomatensaucen oder Currys zu zaubern und etwas Tiefkühlgemüse sind wir immer bestückt und ich würde sagen bei gemäßigttem kulinarischen Anspruch - wenn wir also krank sind, es uns eh mies geht und wir das Haus nicht verlassen können - kommen wir damit bis zu zwei Wochen über die Runden. Und genau das ist die Situation die ich als Worst Case einplane. Nicht leere Supermarktregale, sondern eingeschränkte Möglichkeiten das Haus zu verlassen. Heute habe ich unseren Einkauf für die nächsten Tage für uns und die Nachbarn erledigt und die Regale mit Obst und Gemüse waren gut gefüllt. Ich denke die Supermärkte stellen sich langsam gut auf die veränderte Nachfrage ein. Falls es aber doch mal eng wird und ihr nur noch Weißkohl vorfindet (so wie es mir vor ein paar Tagen ging), dann ist mein bunter Weißkohleintopf nicht die schlechteste Lösung für ein unkompliziertes Abendessen! Das Gemüse ist dabei relativ variabel austauschbar, Pastinaken, Schwarzwurzel oder Petersilienwurzel, Knollensellerie oder Blumenkohl würden hier genau so gut passen.



## ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

1/4 Weißkohl

3-4 Kartoffeln

3 Karotten

1 Brokkoli

1 Zwiebel

1,5 L Wasser oder falls vorhanden Gemüsefond

Pfeffer & Salz

5-6 Pimentkörner

120g Mini-Muschelnudeln

1 Zitrone

## ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln, die Karotten, den Brokkolistrunk und die Zwiebel schälen und klein würfeln.

Einen Topf mit Salzwasser oder Gemüsefond zum kochen bringen. Das Gemüse, die im Mörser\* zerstoßenen Pimentkörner und etwas gemahlene Pfeffer dazu geben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Am Ende der Kochzeit die Nudeln und die klein geschnittenen Brokkoliröschen dazu geben, 3-4 Minuten gar kochen und den Eintopf mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

So wird euer bunter Weißkohleintopf mit Nudeln auf tiefe Teller verteilt und sofort serviert.

Guten Appetit!



© katha-kocht