

## Chinakohleintopf

für 4 Personen

### Zutaten:

400 g	Chinakohl
2	Zwiebeln
500 g	Kartoffeln
1 Bund	Schnittlauch
2 EL	Pflanzenöl
250 g	Hackfleisch
	Salz, Pfeffer
500 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Tomatenmark
1 Dose	Pizzatomaten
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver

### Zubereitung:

Chinakohl putzen, in Streifen schneiden und waschen.

Zwiebeln schälen und würfeln.

Kartoffeln schälen und würfeln.

Schnittlauch waschen, trocknen und in kleine Röllchen schneiden.

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Hackfleisch dazu geben und anbraten, salzen und pfeffern.

Kartoffelwürfel und Gemüsebrühe dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.

Chinakohl hinzufügen und ca. weitere 15 Minuten kochen lassen.

Tomatenmark unterrühren, die Pizzatomaten in den Topf geben und 5 Minuten erhitzen.

Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die Schnittlauchröllchen darüber streuen und servieren.

### Variante:

Der Eintopf schmeckt auch lecker mit Wirsing statt Chinakohl.