

## **Weißkohl-Curry mit Ei**

### **Für 4 Personen:**

750 g Kartoffeln  
1 mittelgroße Zwiebel  
1 kg Weißkohl  
2-3 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
1-2 TL Curry  
150 g rote Linsen  
1 TL Gemüsebrühe (Instant)  
200 g Schlagsahne  
4-8 Eier  
etwas Petersilie zum Garnieren

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.

Weißkohl putzen, waschen, vierteln und den Strunk keilförmig herausschneiden. Weißkohl in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl erhitzen. Zwiebel und Kohl darin kräftig anbraten. Kartoffeln zufügen und ca. 7 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

Mit ca. 300 ml Wasser ablöschen. Linsen waschen und zufügen, aufkochen und Brühe einrühren. Alles zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit mit Sahne verfeinern.

Eier ca. 8 Minuten weichkochen. Abschrecken, schälen und halbieren. Mit dem Weißkohl-Curry anrichten, mit Petersilie garnieren. Nach Belieben noch mit Körnern bestreuen.