

Kohlrabi-Mais-Eintopf

1 ½ kg Kohlrabi oder Blumenkohl
1 Stk. Lauch
5 Stk. eingelegte Tomaten in Öl
230 g Maiskörner
3 EL Olivenöl
1 ½ TL geräuchertes Paprikapulver
¼ TL Cayenne
1 ½ TL Steinsalz
1 ½ TL Gemüsebouillon
1 Lt Mandelmilch

Olivenöl in eine Pfanne geben, den in Röschen geteilte Blumenkohl und den in ca. 1 cm Stücke geschnittene Lauch kurz anrösten, das geräucherte Paprikapulver und das Cayenne dazugeben, ebenfalls anrösten, dann mit der Mandelmilch ablöschen und kurz aufkochen lassen, die abgetropften Maiskörner und die klein geschnittenen Tomaten sowie das Steinsalz und die Gemüsebouillon dazugeben und alles heiss werden lassen, nicht mehr aufkochen.