**Grünkohl mit Pellkartoffeln**

Zutaten: 1000 g Grünkohl

 2 Zwiebeln

 Öl

 400 ml Wasser

 4 TL Gemüsebrühpulver

 3 TL Zwiebelschmalz pflanzlich

 1 TL Agavendicksaft

 Salz Pfeffer

 Kartoffel

Zubereitung: Öl erhitzen und die fein geschnittenen Zwiebeln darin hellbraun anrösten. Dann den grobgehackten Grünkohl (frisch oder eingefroren) dazu geben. Wasser und Gewürze hinzufügen und garen lassen. Pellkartoffeln kochen.