

## Zwiebeleintopf

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

500g verschiedene Zwiebeln (z.B. je 2 mittlere gelbe, rote und weiße)  
2 große Kartoffeln (400 g)  
3-4 Zehen Knoblauch  
3-4 T Gemüsebrühe  
3-4 EL Öl  
1 TL Paprikapulver  
Pfeffer  
Salz

- Zwiebeln schälen und achteln (kleinere vierteln).
- Öl mit 1 Msp Salz im Topf erhitzen, Zwiebeln dazugeben.
- Knoblauch schälen und ganz in den Topf geben.
- Kartoffeln schälen, in 2 1/2 cm große Würfel schneiden, dazugeben, etwas anbraten lassen.
- Mit 3 T Gemüsebrühe ablöschen, Paprikapulver dazugeben.
- Im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze kochen, bis die Kartoffeln gar sind (etwa 20 Minuten).
- Eventuell noch etwas Gemüsebrühe nachgießen.
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

**Variante:** Beliebig mit Resten gekochter weißer, schwarzer oder Kidneybohnen, gebratenen Räuchertofustreifen, Mais etc. ergänzen.