

# Portugiesischer Grünkohl Eintopf mit Chorizo und Garnelen

## Zutaten

- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150g Chorizo mild oder scharf
- 300g Kartoffeln festkochend
- 400g Grünkohl
- 300 g Garnelen ohne Schale
- 30g Pinienkerne
- 4 EL Olivenöl
- 1 Liter Hühnerbrühe
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Msp. Kreuzkümmel
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

1. Die kleingeschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch im Olivenöl anschwitzen, mit dem Kreuzkümmel würzen.
2. Die in Scheiben geschnittene Chorizo dazu und mitbraten.
3. Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzufügen, kurz anrösten.
4. Die Hühnerbrühe zugießen, den Zucker hinzugeben und zugedeckt 20 Minuten kochen lassen.
5. Anschließend den in Streifen geschnittenen Grünkohl zufügen und weitere 10 Minuten kochen lassen.
6. Schließlich noch die Garnelen hinzugeben und nochmals bei weiterhin geschlossenem Deckel für 5 Minuten kochen.
7. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.
8. mit 4 EL Olivenöl und dem Abrieb einer halben Zitrone vermischen.
9. Zum Abschluss die Pinienkerne unterheben und die Öl-Zitronen -Mischung hinzufügen. Offen noch kurz kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.