Rezept

Bunter Gemüseeintopf

Ein Rezept von Bunter Gemüseeintopf, am 29.04.2024

Zutaten

3	große Kartoffeln
1	Kohlrabi
3-4 Stangen	Staudensellerie
2 EL	Butter
1 Bund	gemischte Gartenkräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)
	Muskatnuss, frisch gerieben
3	Möhren
1 Stange	Lauch
300 g	Blumenkohl
1,5 l	Fleischbrühe
	Salz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln und das Gemüse schälen bzw. putzen und waschen. Alles in mundgerechte Stücke schneiden, den Blumenkohl in Röschen zerteilen.

2. In einem Suppentopf die Butter erhitzen und den Lauch darin andünsten. Die Kartoffeln und das Gemüse zugeben und die Brühe angießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20-25 Min. kochen lassen (das Gemüse sollte noch etwas Biss haben).

3. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und vor dem Servieren die Kräuter untermischen.