Rezept

Gaisburger Marsch Eintopf

Ein Rezept von Gaisburger Marsch Eintopf, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	festkochende Kartoffeln
2	dünne Möhren
200 g	Spätzle (Packung)
2 EL	Butter
	Salz
	Muskatnuss
1 Stange	Lauch (dünne Stange)
1 1/2 l	Rinderbrühe mit Suppenfleisch
2	kleine Zwiebeln
1 Bund	Schnittlauch
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Brühe (ohne Fleisch) aufkochen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen lassen. Lauch und Möhren dazugeben und alles weitere 5 Min. kochen lassen.

2. Inzwischen die Spätzle in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen und kalt abschrecken. Die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in der Butter bei kleiner Hitze ca. 5 Min. bräunen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

3. Das Suppenfleisch in Würfel schneiden und mit den Spätzle in der Suppe erhitzen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zwiebeln und Schnittlauch daraufgeben.