

Rezept

## Eintopf mit Herbstgemüse

Ein Rezept von Eintopf mit Herbstgemüse, am 04.06.2023

### Zutaten

<b>400 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>500 g</b> Steckrüben
<b>150 g</b> kleine Pastinaken	<b>2</b> Möhren
<b>500 g</b> Rosenkohl	<b>1 Stange</b> Lauch
<b>1</b> große Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>150 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>3/4 l</b> Gemüsebrühe (oder -fond)	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>5 Stängel</b> Thymian	Salz
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. Kartoffeln und Steckrüben schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Pastinaken und Möhren schälen und in 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. Die Lauchstange putzen, längs halbieren, waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Vom Speck, falls nötig, die Schwarte wegschneiden, anschließend den Speck fein würfeln.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Speck und Zwiebel darin anbraten. Knoblauch und Lauch dazugeben und kurz mitbraten. Brühe oder Fond angießen, übriges Gemüse, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben, salzen und pfeffern. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20-25 Min. garen.