

Rezept

Gemüse-Eintopf mit Semmelknödeln

Ein Rezept von Gemüse-Eintopf mit Semmelknödeln, am 09.06.2026

Zutaten

450 g TK-Suppengemüse	200 g festkochende Kartoffeln
600 ml Gemüsebrühe	1 kleiner Zweig Liebstöckel
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	8 Mini-Semmelknödel (aus der Packung)
3-4 Stängel Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Das TK-Gemüse in eine Schüssel füllen und antauen lassen. Die Kartoffeln schälen und in 1 ½ cm große Würfel schneiden.
2. In einem Topf die Brühe aufkochen lassen. Die Kartoffeln, das Gemüse und den Liebstöckel hinzufügen. Das Gemüse wieder zum Kochen bringen, den Deckel auflegen und alles bei mittlerer Hitze 10 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Die Semmelknödel in den Eintopf geben und den Eintopf offen bei schwacher Hitze weitere 5 Min. garen.
4. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Die Semmelknödel aus dem Eintopf heben und je 4 in tiefe Teller legen. Den Eintopf darüberschöpfen und mit der Petersilie bestreut servieren.