

Rezept

Gemüse Eintopf mit Croûtons

Ein Rezept von Gemüse Eintopf mit Croûtons, am 28.06.2026

Zutaten

200 g festkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
1 EL Öl	500 ml Gemüsebrühe
300 g TK-Suppengemüse	2 Scheiben Roggenbrot
2 EL Butter	1 Knoblauchzehe
1 EL TK-Petersilie	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Die Brühe dazugießen und aufkochen. Alles insgesamt ca. 15 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei nach 5 Min. das TK-Gemüse dazugeben.

3. Inzwischen das Brot grob würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin bei schwacher Hitze rundherum goldbraun braten. Den Knoblauch schälen, in Streifen schneiden und kurz mitbraten. Croûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Die Petersilie zum Eintopf geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Croûtons auf tiefe Teller verteilen. Die Suppe daraufgeben und sofort servieren.