

Rezept

## Rote-Bete-Eintopf

Ein Rezept von Rote-Bete-Eintopf, am 16.09.2024

### Zutaten

<b>400 g</b> Rote Bete	<b>300 g</b> Kartoffeln
<b>250 g</b> Möhren	<b>250 g</b> Weißkohl
<b>1</b> Zwiebel	1-2 Knoblauchzehen
1-2 EL Öl	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>3</b> Pimentkörner	<b>1</b> ¼ l Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> milder Feta-Schafkäse	<b>1</b> Kästchen Kresse

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

### Zubereitung

1. Rote Bete, Kartoffeln und Möhren schälen und in große Stücke schneiden. Den Weißkohl putzen, die breiten Mittelrippen ausschneiden, die Kohlblätter in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.
2. Rote Bete, Lorbeerblätter und Pimentkörner dazugeben, die Brühe dazugießen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen lassen. Kartoffeln, Möhren und Kohl dazugeben und alles weitere ca. 20 Min. kochen lassen.
3. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feta-Käse zerbröckeln und daraufgeben. Die Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden und darüberstreuen.