

Rezept

## Rote-Bete-Eintopf mit Feta

Ein Rezept von Rote-Bete-Eintopf mit Feta, am 09.06.2023

### 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	<b>1 - 2</b> Knoblauchzehen
<b>1 - 2 EL</b> Öl	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>3</b> Pimentkörner	<b>1,2 l</b> Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> Schafskäse (Feta)	<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 herausschneiden und die Kohlblätter in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.
2. Rote Bete, Lorbeerblätter und Pimentkörner dazugeben und die Brühe hinzufügen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen lassen. Kartoffeln, Möhren und Kohl dazugeben, alles weitere 20 Min. kochen lassen. Lorbeer entfernen.
3. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feta zerbröckeln und daraufgeben. Die Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden und zum Servieren über den Eintopf streuen.