Rezept

Schnüsch – Norddeutscher Gemüseeintopf

Ein Rezept von Schnüsch – Norddeutscher Gemüseeintopf, am 25.05.2025

Zutaten

75 g	Butter
800 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
2	Kohlrabi
200 ml	Milch
	Salz
100 g	TK-Erbsen
40 g	Mehl
6	zarte Bundmöhren (ca. 350 g)
4	Frühlingszwiebeln
100 g	Sahne
	Pfeffer
2 EL	gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal, 26 g F, 11 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. 50 g Butter und das Mehl glatt verkneten, zu 4 Kugeln formen und einfrieren. Kartoffeln, Möhren und Kohlrabi schälen, waschen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das Gemüse in Salzwasser ca. 12 Min. garen. Abgießen, dabei 500 ml Flüssigkeit auffangen.

2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Hellen Teil in übriger Butter in einem weiten Topf andünsten. Aufgefangene Flüssigkeit, Milch und Sahne zugeben und aufkochen. Mehl-Butter-Kugeln einzeln mit dem Schneebesen unterrühren. Ca. 5 Min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffel-Gemüse-Mix und Erbsen dazugeben, weitere 5 Min. köcheln. Mit Petersilie und Frühlingszwiebelgrün bestreuen.