

Rezept

# Sommereintopf

Ein Rezept von Sommereintopf, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>1</b> Gurke	<b>1 Bund</b> Radieschen
<b>250 g</b> Kirschtomaten	<b>600 g</b> (oder andere vorwiegend festkochende Kartoffeln mit dünner Schale)
<b>1 TL</b> Fenchelsamen	Salz
<b>1 l</b> Gemüsebrühe	<b>1 Bund</b> Dill
<b>1 Stück</b> Meerrettich	<b>200 g</b> Dickmilch
<b>1 TL</b> Zitronensaft	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Gurke schälen, längs vierteln und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Radieschen samt Grün waschen. Die Blätter abzupfen und beiseitelegen, die Radieschen vierteln. Tomaten waschen und halbieren. Die Kartoffeln gründlich waschen und vierteln.
2. Die vorbereiteten Gemüse, Fenchel und 1 TL Salz in einen Topf geben und so viel Brühe zugießen, dass alles bedeckt ist. Bei starker Hitze aufkochen und bei mittlerer Hitze in 10-15 Min. offen bissfest garen.
3. Inzwischen Dill waschen und trocken schütteln. Die Spitzen mit der Hälfte der Radieschenblätter fein hacken. Meerrettich schälen, fein reiben und mit Dickmilch und den gehackten Kräutern mischen. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.
4. Die übrigen Radieschenblätter in den Eintopf rühren. Eintopf auf Schalen verteilen und jeweils einen Klacks Kräuterdip daraufgeben.