

Rezept

Wurzelgemüse Eintopf mit Käseklößchen

Ein Rezept von Wurzelgemüse Eintopf mit Käseklößchen, am 28.06.2026

Zutaten

2 rote Zwiebeln	1 Knolle Knoblauch
600 g Petersilienwurzeln (ersatzweise Knollensellerie)	400 g Möhren
1 l Gemüsebrühe	2 EL Olivenöl
Salz	2 EL Ajvar
60 g alter Gouda	90 g zimmerwarme Butter
schwarzer Pfeffer	200 g Mehl
	1 Dose weiße Bohnen (240 g Abtropfgewicht)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal, 30 g F, 19 g EW, 63 g KH

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen heraustrennen und schälen. Die Petersilienwurzeln und Möhren schälen. 100 g Petersilienwurzel grob reiben und beiseitestellen, das restliche Gemüse ca. 1 cm groß würfeln.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Öl in einem ofenfesten Topf mit Deckel erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin ca. 4 Min. anbraten. Das Gemüse zugeben und alles weitere 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Ajvar und 1 TL Salz würzen. Den Eintopf zudecken und im heißen Ofen ca. 1 Std. garen.
3. Inzwischen die Butter fein würfeln und den Käse grob reiben. Beides in einer Schüssel zügig mit Petersilienwurzelraspeln, Mehl, ¼ TL Salz und etwas Pfeffer mischen. Aus dem Teig ca. 18 walnussgroße Kugeln formen. Sollte der Teig zu trocken zum Formen sein, 1-3 EL Wasser untermischen.
4. Die Bohnen abgießen, abspülen und in den Eintopf rühren. Die Käseklößchen vorsichtig auf den Eintopf setzen, diesen zugedeckt weitere 25 Min. im Ofen garen.
5. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken, dann auf tiefe Teller verteilen und servieren.