Gemüseeintopf

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	ca. 20 Minuten	4 Portionen

ZUTATEN

- 120 g Zwiebeln
- 300 g Kartoffeln, mehlig
- 300 g Karotten
- 250 g Wirsing
- 100 g Knollensellerie
- (optional 60 g Lauch)
- 2 EL neutrales Öl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 L Gemüsebrühe
- 1 TL Majoran
- 2 EL Liebstöckel
- 2 EL Petersilie
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel fein hacken, die Kartoffeln, Karotten und Sellerie in kleine Würfel bzw. dünne Scheiben schneiden. Den Wirsing grob kleinschneiden. Optional Lauch in feine Streifen schneiden.
In einem Topf das Öl erhitzen und darin die Zwiebeln kurz andünsten. Das gesamte Gemüse und die Lorbeerblätter hinzufügen und für ca. 5 min. andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 15 min. köcheln lassen.
Falls frische Kräuter verwendet werden, alle grob hacken.
Die Lorbeerblätter entfernen, Majoran und Liebstöckel hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Suppe in Teller geben und mit der Petersilie bestreuen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet