

Gemüse Eintopf mit gewürfelten Kartoffeln

22.9. – Menü 2

Zutaten für zwei Personen

2 m.-große	Kartoffel(n)
2 ½	Möhre(n)
¼	Zwiebel(n)
¼	Kohlrabi
½ Handvoll	Brokkoli
1 Handvoll	Blumenkohl
½ Liter	Brühe
½	Lorbeerblatt
einige	Pfefferkörner
	Petersilie

Zubereitung

Die Möhren putzen und in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den gewürfelten Zwiebeln in einem Topf in Butter andünsten.

Das andere Gemüse ebenfalls putzen und in mundgerechte Stückchen schneiden und zu den Möhren geben. Mit Gemüsebrühe auffüllen, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben. Alles zusammen ca. eine halbe Stunde kochen lassen.

Zum Servieren die gehackte Petersilie darüber streuen.

Wer mag kann die Suppe zum Teil pürieren oder ein paar Würstchen dazugeben. Wer püriert sollte allerdings vorher die Lorbeerblätter und Pfefferkörner entfernen (da bietet sich ein Gewürzsäckchen an).

