

Herzhafter Gemüseeintopf

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Möhren
- 250g Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 400g Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zucchini
- 1l Gemüsebrühe
- 250g weiße Bohnen
- 2EL Öl
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer



Zubereitung :

- 1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Sellerie und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Möhren und Zucchini gut waschen und in Scheiben schneiden.
- 2) Öl in einem hohen Topf erhitzen und Gemüse hinzufügen, bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 5min scharf anbraten.
- 3) Das Gemüse mit der Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze etwas reduzieren und den Eintopf zugedeckt 35min leicht köcheln lassen, Bohnen hinzufügen und nochmal kurz köcheln lassen bis die Bohnen heiß sind.
- 4) Die Petersilie waschen, Blätter abzupfen und grob hacken. Den Eintopf vom Herd nehmen und die Petersilie dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und Servieren.

TIPP: Wem das Fleisch fehlt, der legt in den letzten 5min 4 Wiener Würstchen oder Knacker in die Suppe !!!



Guten
Appetit





Handwritten text, possibly a name or title, located at the top center of the page.

