

Möhren-Kohlrabi-Eintopf

Zutaten für 4 Portionen:

2 Zwiebeln – 2 Kohlrabis – 800 g Möhren – 800 g Kartoffeln – 4 EL Butter – 200 g Speck – Salz – Pfeffer – 2 Lorbeerblätter – 250 ml Gemüsebrühe – Petersilie

Zubereitung:

- Kartoffeln abbürsten, schälen und grob würfeln
- Kohlrabi schälen, zuerst in Scheiben, dann in etwa 4 cm lange Stifte schneiden
- Möhren waschen und evtl. schälen, dann längs vierteln oder achteln und ebenfalls in 4 cm lange Stifte schneiden
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Speck klein schneiden
- Butter in einem Topf erhitzen und Speck und Zwiebeln darin anbraten
- Möhren und Kartoffeln zugeben und kurz mit braten
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Lorbeerblätter zugeben und etwa 5 Minuten köcheln lassen
- Kohlrabi zugeben und das Gemüse bei milder Hitze im geschlossenen Topf garen (bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben)
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit der fein gehackten Petersilie bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

