

## Bundmöhren-Eintopf

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Bund Möhren mit Grün – 500g Kartoffeln – 300g Tomaten – 1 Zwiebel – 1 EL Öl – Paprikapulver edelsüß – Salz – Pfeffer  
– 1 Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

- Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten und in grobe Stücke schneiden
- Das Möhrengrün waschen und fein hacken
- Möhren und Kartoffeln gründlich abbürsten und in mundgerechte Stücke schneiden
- Zwiebel schälen und würfeln
- Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Ringe schneiden
- Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten
- Möhren und Kartoffeln zugeben kurz anbraten und mit ca. ½ l Wasser ablöschen
- 15 Minuten köcheln lassen, dann Tomaten Möhren und Gewürze zugeben
- Weitere 15 Minuten im geschlossenen Topf bei milder Hitze schmoren bis das Gemüse gar ist
- Bei Bedarf noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit den Schnittlauch-Röllchen bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

