

Eintopf-Buntes

Zutaten:

600 g Kartoffeln
3 Möhren
1 Kohlrabi
800 ml Gemüsebrühe
200 g tiefgekühlte Erbsen
1 Stange Lauch
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln, Möhren und Kohlrabi schälen und in Würfel von 2 cm schneiden. Tropfnass in eine Gareinheit geben und bei höchster Stufe bis zum Gemüsefenster aufheizen. Dann das Gemüse auf niedrige Stufe ca. 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit Lauch putzen und in Streifen schneiden. Brühe, Erbsen sowie Lauch zum Gemüse geben und nochmals auf höchster Stufe bis zum Gemüsefenster aufheizen. Auf niedriger Stufe ca. 5 Minuten garen. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!