

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Gemüse Eintopf

ZUTATEN FÜR 2-4 PERSONEN

1-1,5 l fertige Gemüsebrühe oder gekörnte Brühe
1-2 Karotten
1 Kohlrabi
1 Blumenkohl
½ kleiner Sellerie
¼ Stange Lauch
1 Brokkoli
¼ kleiner Wirsing
2-3 kleine Kartoffeln
1 Essl. Petersilie
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Gemüsebrühe zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Kartoffeln, Kohlrabi, Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Brokkoli und Blumenkohl in kleine Röschen teilen, Lauch und Wirsing in Streifen schneiden, Petersilie hacken.

Wenn die Brühe kocht, Kartoffelwürfel zugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen. Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Sellerie hinzugeben und weitere 10 Min köcheln lassen. Jetzt den Brokkoli, Lauch und Wirsing zugeben und wiederum 10 Min. köcheln lassen.

Zum Schluss die Muskatnuss frisch in den Eintopf reiben. Die Petersilie über den Eintopf streuen und servieren.

Empfehlung: Falls Sie das Gemüse lieber knackig mögen, einfach die Kochzeit etwas verkürzen.

Wenn Sie den Eintopf sämiger mögen, drücken Sie zum Binden eine gekochte Kartoffel hinein.

TIPP! Je nach Saison können Sie die Gemüsesorten für den Einkauf variieren.

Restaurant Omas Küche im Liesele

Höllstraße 3 | D-78315 Radolfzell

Telefon +49 (0) 7732 972 215 | www.liese.de



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu