

herzhaft  
vegetarisch



## STECKRÜBEN-MÖHREN-EINTOPF

### Zutaten für 4 Portionen:



750g  
Kartoffeln



1 kg  
Steckrüben



300 g  
Möhren



1 Stück  
Zwiebel



2 EL  
Öl



1 1/4 Liter  
Gemüsebrühe



n. B.  
Salz &  
Pfeffer



2 Stück  
Lorbeerblätter



1 TL  
getrockneter  
Thymian



1 Bund  
Petersilie



n. B.  
Worcestersauce

### Zubereitung

**Schritt 1:** Kartoffeln, Steckrübe und Möhren schälen und waschen.

**Schritt 2:** Die Kartoffeln in große Stücke, die Möhren in dicke Scheiben schneiden und die Steckrübe in mittelgroße Stücke würfeln.

**Schritt 3:** Die Zwiebel würfeln und in einem Topf im Öl glasig anbraten.

**Schritt 4:** Kartoffeln, Steckrübe und Möhren dazu geben und unter Rühren anbraten.

**Schritt 5:** Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeer würzen.

**Schritt 6:** Die Gemüsebrühe dazugeben und aufkochen lassen. Danach das Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten gar kochen.

**Schritt 7:** Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce pikant abschmecken.

**Schritt 8:** Die Petersilie waschen, trocken tupfen, klein schneiden und über den fertigen Eintopf geben.