

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.