

Gemüse-Eintopf

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	600 g festk. Kartoffeln	5 Karotten
kl. Stück Sellerie	2 Pastinaken	2 Kohlrabi
1 Bund Petersilie	Wienerle (veget.)	2 EL Butter
1 l Gemüsefond	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
200 ml Sahne		

Gemüse schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Petersilie hacken. Vegetarische Würstchen in Scheiben schneiden.

Gemüse in einem Topf mit etwas Butter anbraten, mit Brühe ablöschen.

Knoblauch schälen, fein hacken und zum Eintopf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eintopf auf mittlerer Stufe ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, danach die Sahne eingießen, Wurstscheiben und Petersilie hinzufügen.

Nochmal abschmecken, in Tellern portionieren und genießen.

Björn Freitag am 14. November 2025