

# UNSER



# REZEPT

## DER WOCHE

---

## FRÜHLINGSGEMÜSE Eintopf

MIT DEM GEMÜSE DEINER WAHL

---

### Zutaten

- 2 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 Kohlrabi
- 450 g Möhren
- 3 Kartoffeln
- 1.2 l Gemüsebrühe
- 200 g Erbsen
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 Bund Petersilie

### Zubereitung

Zwiebel schälen, hacken und in einem großen Topf in Öl andünsten. Kohlrabi und Möhren putzen, Kartoffeln schälen. Alles in mundgerechte Stücke schneiden. In den Topf zu den Zwiebeln geben und kurz mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen. Dann bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Erbsen vorbereiten und die Petersilie fein hacken. Erbsen erst kurz vor Garende hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie und nach Belieben, mit weiteren Kräutern abschmecken.

Fertig! Guten Appetit