

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Schwarzwurzeleintopf

**Zutaten:** 750 g. Schwarzwurzel, 250 g. Möhren, 2 Zwiebeln,  
250 g. Kartoffeln, 2 El Öl, 300 g. Kassler ohne Knochen in  
Würfel,

½ l. Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1/8 l. süße  
Sahne 1 Bund Petersilie.

**Zubereitung:** Schwarzwurzeln putzen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in Essigwasser legen. (damit die Wurzel nicht braun wird). Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und das Kassler zusammen mit den Zwiebeln anbraten. Mit Brühe ablöschen, Schwarzwurzeln, Möhren und Kartoffeln hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und ca. 30 Min. garen.

Mit Sahne verfeinern. Die Petersilie waschen, klein schneiden und kurz vor dem Servieren über den Eintopf streuen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)