

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Steckrüben - Möhrentopf

Zutaten: 750 g Kartoffeln, 1 Steckrübe ca. 1 kg, 300 g Möhren, 1 m.-große Zwiebel, 2 EL Öl, Salz und Pfeffer, Worcestersauce, 1 TL Thymian, 2 Lorbeerblätter, 3 EL Gemüsebrühe, 1 Bund Petersilie

Zubereitung: Kartoffeln, Steckrübe und Möhren schälen und waschen. Die Kartoffeln in große Stücke, die Möhren in dicke Scheiben schneiden und die Steckrübe in mittelgroße Stücke würfeln.

Die Zwiebel würfeln und im Öl glasig anbraten. Kartoffeln, Steckrübe und Möhren dazu geben und unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeer würzen. Ca. 1 1/4 Liter Wasser dazu gießen und aufkochen lassen. Die gekörnte Brühe einrühren und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 30 Minuten gar kochen.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce pikant abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com