

Steckrüben Eintopf



Zutaten für 6 Portionen

- 1kg Steckrüben
- 1 Zwiebel
- 5 Kartoffeln
- 3 Möhren
- 1 L Gemüsebrühe
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Pfeffer und eine Prise Salz
- Etwas gehackte Petersilie

Schwierigkeitsgrad



Steckrüben Eintopf

Zubereitung

- Das Gemüse schälen, die Steckrüben sowie die Kartoffeln und Möhren in kleine Stücke schneiden, die Zwiebel fein würfeln.
- Die Zwiebeln in etwas Öl anbraten und dann Gemüse und die Gemüsebrühe hinzugeben, bis das Gemüse bedeckt ist.
- Den Steckrüben Eintopf köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Abschließend vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackte Petersilie gegen Ende untermischen.

Tipp

- Mit jedem Aufwärmen schmeckt der Steckrüben Eintopf besser, er kann also gut vorgekocht werden.