# Frühlingseintopf

**Suppen » Eintöpfe**

## Zutaten (4 Personen)

» 300g Kartoffel(n)
» 500g Kohlrabi
» 500g Spitzkohl
» 125g Zuckerschoten
» 1 Zwiebel(n)
» 2 EL Öl
» 1,5l Instant-Gemüse-Brühe
» 150g Erbsen
» 1/2 Topf Kerbel
» Salz & Pfeffer
» bunter Pfeffer

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Kartoffeln und Kohlrabi schälen. Kohlrabi in Spalten, Kartoffeln in Scheiben schneiden. Spitzkohl putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zuckerschoten putzen und waschen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebel darin andünsten. Brühe zugießen, aufkochen und ca. 10min kochen. Spitzkohl, Zuckerschoten und tiefgefrorene Erbsen zugeben. Weitere ca. 10min garen.

3. Kerbel waschen, trockenschütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken. Eintopf mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und in tiefen Tellern anrichten. Kerbel und bunten Pfeffer darüber streuen. Mit Kerbel garniert servieren. Dazu schmeckt warmes Kräuter-Baguette.

Tipp: mit 2EL gerösteten Pinienkernen bestreuen und mit einem Klecks Crème fraîche verfeinern.

Nährwerte: 170kcal pro Portion

angelegt am: 31.03.2005 Rezept-Nr: 1767

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke