

Nelson Müller | Ruhrpott-Eintopf

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Stange Porree
- 1 Zwiebel
- 1/4 Knollensellerie
- 100 g TK-Erbesen
- 100 g Linsen (Gelb, Rot, Tellerlinsen oder Beluga)
- 2 Liter Gemüsebrühe
- Petersilie, frisch oder TK
- optional: weiteres Gemüse, Knacker, Bockwürste
- Rapsöl

Zubereitung:

Sellerie schälen und würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Linsen waschen und mit etwas Rapsöl, den Sellerie- und Zwiebelwürfeln im Topf anschwitzen. Gemüsebrühe hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Karotten schälen und in schräge Stücke schneiden, Kartoffeln schälen und würfeln. Beides in den Topf geben. Erbsen zufügen. Porree waschen und schräg in Scheiben schneiden und oben auflegen. Mit Petersilie abschmecken.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!