

Bunter Eintopf

Zutaten (4 Portionen):

1 Zwiebel
1/2 Weißkohl
3-4 Kartoffeln
1-2 größere Karotten
1 rote Paprika
1 Zucchini
2 Tomaten
Ca. 500 ml Gemüsebrühe
1-2 EL Olivenöl
Bockshornklee, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Weißkohl halbieren, abwaschen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln und Karotten schälen, kurz abbrausen und in Würfel schneiden. Paprika, Zucchini und Tomaten waschen, ebenfalls klein schneiden. Zwiebel, Weißkohl, Kartoffeln und Karotten in Olivenöl kurz dünsten, dann mit Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen. Nach ca. 10 -15 Minuten restliches Gemüse zugeben und alles ca. 5 Minuten weiterschmoren., bis das Gemüse gar ist. Mit den Gewürzen abschmecken.

