



Bayerischer Wurzelgemüse-Eintopf

Regionale Küche, herzhaft

160

kcal

4.6 g

Protein

33.2 g

Kohlenhydrate

0.5 g

Fett

40 Min.

Zubereitung

Nährwerte pro Person · Zutaten für 2 Portionen

Enthält (automatisch aus Zutaten abgeleitet): Sellerie

Zutaten

2 Stk. Karotten

100 g Sellerie

300 g Kartoffeln

1 Stk. Zwiebel

Zubereitung

1. Karotten, Sellerie und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel fein würfeln.
2. Zwiebel in etwas Fett andünsten, restliches Gemüse dazugeben und kurz mitdünsten.
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 25 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist.
4. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.