

Wintergemüse Eintopf

Zutaten

150g Zwiebeln

30g Kokosöl oder Bratbutter

100g Topinambur

200g Kartoffeln

300g Rüebli

200g Weisskohl

300g Pastinaken oder Sellerie

6 dl Wasser

1 TL Kräutersalz
(oder Bouillon Salz)

3 Prisen Pfeffer

4-8 EL Kräutermischung
getrocknet oder frisch

Zubereitung

fein hacken

andünsten

alles in feine Stücke schneiden und den Zwiebeln
begeben, weitere 5 Minuten mit mehr Hitze anbraten

ablöschen

begeben, vermischen und ca. 45 Minuten köcheln lassen

zum Schluss begeben, abschmecken

Optional mit Sprossen & Blüten garnieren
& geniessen



Wir freuen uns auf Eueren nächsten Besuch bei uns im **ZIEL**