

Hausgemachter Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse

Rezept für 4 Personen



ZUTATEN

720 g Kartoffeln
200 g Karotten
160 g Sellerie
160 g Lauch
80 g Zwiebeln
40 g Blattpetersilie
1l Gemüsebrühe
Lorbeerblätter
Pfeffer schwarz
Muskatnuss
Majoran
Rapsöl

ZUBEREITUNG

1. Zunächst das Gemüse schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf die Zwiebeln anschwitzen. Die Kartoffel- und Gemüsewürfel hinzufügen.
3. Anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen, bis das Gemüse bedeckt ist. Die Lorbeerblätter beifügen und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze weich köcheln.
4. Sobald das Kartoffel-Gemüse weichgekocht ist, die Lorbeerblätter entfernen und die Zutaten kurz grob pürieren. Anschließend ggf. die restliche Gemüsebrühe dazu gießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
5. Zuletzt mit den Gewürzen kräftig abschmecken.



Guten Appetit!

wünscht die **BASF** Gastronomie

Wussten Sie schon, dass ...

der Kartoffelverbrauch jährlich pro Kopf hierzulande bei 57 kg liegt?