



**BASF**

We create chemistry

## Hausgemachter Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse



45 Minuten



4 Personen



vegan

### Zutaten

- 720 g Kartoffeln
- 200 Karotten
- 160 g Sellerie
- 160 g Lauch
- 80 g Zwiebeln
- 40 g Blatt Petersilie
- 1,05 l Gemüsebrühe
- Lorbeerblätter
- Pfeffer schwarz
- Muskatnuss
- Majoran
- Rapsöl

### Zubereitung

- 1) Zunächst das Gemüse schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
- 2) Danach in einem Topf die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Kartoffel- und Gemüsewürfel hinzufügen.
- 3) Anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen, sodass 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 dann die Zutaten kurz grob pürieren. Dann 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!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)

### Wissenswertes

Wussten Sie schon, dass der Kartoffel Pro-Kopf-Verbrauch hierzulande bei 57 kg liegt?

