

## Bunter Gemüse Eintopf mit Steinpilzen und Brezen

### Los geht's!

Kartoffeln schälen und würfeln, Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen und waschen, den Strunk kreuzförmig einschneiden.

Lauch der Länge nach aufschneiden und waschen, in Scheiben schneiden. Schwarzwurzeln, Sellerie und Aubergine schälen und würfeln, Lauchzwiebeln waschen und in Scheiben schneiden. Erbsen mit allen anderen Gemüsearten in einen Topf geben.

Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, ein wenig Muskatnuss reiben, reichlich Majoran dazugeben.

Nach ca. 30 bis 40 Minuten kann man den Gemüseeintopf abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: 60 Minuten



### Zutaten:

- 2 große Kartoffeln
- 500 g Rosenkohl
- 40g Sellerie, 400g Karotten
- 1 Lauch, Zucchini, Aubergine, Lauchzwiebeln
- 200 g Erbsen
- Petersilie, 50g getrocknete Steinpilze
- Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran

### Notizen:

---

---

---

### Hinweis

Am besten passt eine frische Laugenbreze zu dem Gemüseeintopf!

### Wie hat's geschmeckt?

