

Kartoffel-Wirsing-Eintopf



► Beschreibung

Deftig-cremiger Eintopf mit Kartoffeln, Wirsing, Lauch und Karotten – einfach, herhaft, perfekt für kalte Tage.

► Zutaten

- 800 g Kartoffeln
- 400 g Wirsing
- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Dijon-Senf
- 1,2 l Gemüsebouillon
- 200 ml Hafer-Cuisine
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch (zum Servieren)

► Zubereitung

1. Kartoffeln, Karotten und Lauch in Stücke schneiden.
2. Öl erhitzen, Gemüse 3 Min. anschwitzen, Kümmel zugeben.
3. Bouillon aufgießen, 12 Min. köcheln. Wirsingstreifen zugeben, 8 Min. weitergaren.
4. Hafer-Cuisine und Senf einrühren, abschmecken.
5. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

► Zusatzinfos

Etwas zerstampfte Kartoffeln machen die Konsistenz schön sämig.

Erstellt mit der ZUTATO-App

