

Dein Gemüsebox-Rezept

Steckrüben-Kartoffel-Möhren-Topf

Zutaten für 2 Personen

375 g Steckrüben
300 g Kartoffeln
200 g Möhren
1 Zwiebel
1EL Butter oder Margarine
1/2 l Gemüsebrühe

Gewürze: Salz, Pfeffer, Kräuter nach Belieben

Zubereitung

- Steckrübe waschen, schälen, in Scheiben schneiden und würfeln.
- Kartoffeln und Möhren waschen und schälen. 3 Kartoffeln (ca. 150 g) beiseite legen. Restliche Möhren und Kartoffeln in Stücke schneiden.
- Zwiebel schälen und fein würfeln. Fett in einem Topf erhitzen. Gemüse-, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Brühe zugießen und aufkochen.
- Alles bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten garen.
- Anschließend restliche Kartoffeln in den Eintopf reiben und unterrühren. Nochmals aufkochen lassen und etwa 10 Minuten bei geringer Hitze garen. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Steckrüben-Kartoffel-Möhren-Topf mit Kräutern bestreut servieren - Guten Appetit!

Bestelle jetzt unsere Gemüse- und Fischboxen als Sammelbestellung für Dich und Deine Mitwirkenden. Ab 5 Boxen, die zeitgleich an einen Ort wie Büro, Verein oder Praxis geliefert werden, gibt es Sonderkonditionen! Infos auf unserer Webseite unter Shop, Firmenbestellungen. www.stadtfarm.de