

KKK-Topf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 mittelgroße Kohlrabi, 6 mittelgroße Kartoffeln (festkochend), 4 mittelgroße Karotten, 1-2 Zwiebeln, 0,5-1 l Gemüsebrühe, 200-400 gr Frischkäse mit Kräutern, Salz, Pfeffer, Muskat, Schuß Worcestersauce, Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen und würfeln.

Karotten schälen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden.

Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen und würfeln.

Die Zubereitung:

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Anderes Gemüse hinzu geben, kurz mit andünsten, mit Brühe auffüllen (Menge richtet sich nach Konsistenz-Wunsch des Eintopfes) und bei mittlerer Hitze ca. 15 - 20 Minuten garen.

Frischkäse unterrühren und würzen.

Wer möchte, kann den Eintopf auch pürieren.