

Kartoffel-Gemüse-Topf

4 PORTIONEN

ZUTATEN

400 g	Tomaten (oder 1 kleine Dose Tomaten)
1	Zwiebel
1	Kohlrabi
1000 g	Kartoffeln
	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer
300 g	Brechbohnen (TK), nicht aufgetaut
3 - 4 EL	Rapsöl oder Olivenöl
300 ml	Wasser
200 g	Sahne
2 EL	Petersilie (TK)



ZUBEREITUNG

Tomaten häuten: Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, herausfischen und die Haut abziehen. Tomaten würfeln. Zwiebel säubern und fein würfeln. Kohlrabi und Kartoffeln säubern, schälen und würfeln.

Zwiebeln, Kohlrabi und Kartoffeln in Öl andünsten, mit Wasser ablöschen. Tomaten und Gewürze zugeben. Das Gemüse 20 – 30 Minuten mit geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen. Die Bohnen nach 15 Minuten Garzeit dazugeben, oben auf liegen lassen. Sahne und Petersilie zum Schluss unterrühren. Eintopf abschmecken.

Tipp:

Statt Petersilie Thymian oder Bohnenkraut verwenden.
Statt der Kohlrabi können Möhren verwendet werden.

Gutes Gelingen und guten Appetit!