



Steckrübeneintopf (vegan)

Zutaten und Rezept

- 1 Steckrübe, ca. 1kg
- 750 g Kartoffeln, mk
- 300g Möhren
- 1 gr. Zwiebel
- 3 EL Gemüsebrühe (hefefrei)
- Gewürze wie Salz, Pfeffer und Worcestersauce
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Teel Thymianblättchen
- 1 Bd. Petersilie

Gemüse schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln würfeln und in dem Öl glasig dünsten, das Gemüse zugeben und unter Rühren anbraten. Würzen mit Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeerblättern.

Ca 1 1/4 l Wasser hinzugießen, aufkochen lassen und die Gemüsebrühe zugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen.

Den Eintopf mit Petersilie, Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken und mit klein gehackter Petersilie bestreut servieren.