

# Herbsteintopf mit Gemüse



Leicht



Herbst



30 Minuten



vegan oder mit Fleisch

## Zutaten

300 g Kartoffeln, 300 g Karotten, 250 g Wirsing, 100 g Sellerie, 60 g Lauch, 2 Gemüsezwiebeln, 2 EL Speiseöl, 2 Lorbeerblätter, 1 l Gemüsebrühe, 1 TL gehackter Majoran, 2 EL gehackter Liebstöckel, 2 EL gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer

**Tipp:** Wer mag, kann den Eintopf auch mit Fleisch zubereiten.

## Zubereitung

1. Das Gemüse für den Eintopf vorbereiten: Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, Karotten waschen oder schälen und in Scheiben schneiden, den Lauch in feine Scheiben schneiden, den Wirsing grob stückeln, die Zwiebeln fein hacken und den Sellerie fein würfeln. Alles beiseitestellen.
2. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die feingehackten Zwiebeln andünsten.
3. Das vorbereitete Gemüse und die Lorbeerblätter hinzufügen und für etwa 5 Minuten mit schmoren lassen. Dabei immer wieder rühren.
4. Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Topf mit einem Deckel abdecken und alles für weitere 15 - 20 Minuten garen lassen. Im Anschluss die Lorbeerblätter herausnehmen und dafür den Majoran und den Liebstöckel hinzufügen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit Petersilie garnieren und mit frischem Brot servieren.