

GEMÜSEINTOPF

400 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
500 g Gemüse deiner Wahl/ was du zuhause hast (z. B. Blumenkohl, Romanesco, Karotten, Chinakohl)
1 L Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer



Kartoffeln kochen.
Zwiebeln, Knoblauch und dein Wahlgemüse kleinschneiden und in einem großen Topf anbraten.
Umrühren und mit Gemüsebrühe ablöschen. Circa 10-15 Minuten köcheln lassen, ab und an umrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kartoffeln servieren.

