

Vegetarischer Eintopf

Zutaten:

500 g Möhren
500 g Kartoffeln
500 g Blumenkohl
400 g mittelgroße Tomaten
375 g grüne Bohnen
50 g Butter oder Margarine
2 mittelgroße Zwiebeln
700 ml Gemüsebrühe
2 EL vegetarische Kräuterpaste
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Das Gemüse und die Kartoffeln in kleine Stücke schneiden.
- Die Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen.
- Anschließend enthäuten und vierteln.
- Die Zwiebeln fein hacken.
- Butter (Margarine) zerlassen.
- Die Zwiebeln darin glasig dünsten.
- Kartoffeln und Bohnen etwa 5 Minuten unter Wenden mitdünsten.
- Mit Salz, Pfeffer, und der Kräuterpaste würzen.
- Gemüsebrühe hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen.
- Tomaten, Möhren, Blumenkohl hinzufügen und 15 Minuten garen.
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- Beim Servieren mit der gehackten Petersilie überstreuen.