

LEICHTER KAROTTENEINTOPF

Eigentlich war ich ja nie ein Eintopf Fan... raffinierte, cremige, gebackene oder besonders exotische Süsschen? Na klar! Aber so ein Eintopf... musste nicht unbedingt sein. Ausnahmen bestätigen die Regel. Nun ist es aber so, dass der kleine Mann und Bessere Hälfte beide super gerne Eintöpfe essen und sein wir mal ganz ehrlich - praktisch ist das schon. Mein Leichter Karotteneintopf ist zum Beispiel ratz-fatz fertig, braucht nur wenige Zutaten, kann ganz einfach und unkompliziert um alles ergänzt werden was gerade noch weg muss und ist perfekt um vor dem Winterurlaub schnell noch etwas Ordnung in den Kühlschrank zu bringen. Gut, bei uns sah Winterurlaub so aus, dass wir für 3 Wochen in die Karibik gedüst sind... aber hier in Berlin stand definitiv schon der Winter vor der Tür!



ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

500g Karotten

200g Drillinge (oder andere Kartoffeln mit dünner Schale)

5-6 Champignons

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

etwas Karottengrün (oder Petersilie)

4 Pimentkörner

2 Lorbeerblätter

Pfeffer & Salz

1 Zitrone

Dazu passen auch: Blumenkohl, Brokkoli, Wiener

ZUBEREITUNG:

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Karottengrün fein hacken. Die Pilze in Scheiben schneiden und die Kartoffeln in mundgerechte Stücke würfeln.

Kartoffeln, Karotten, Zwiebel, Lorbeerblätter, Champignons und Knoblauch in einen Topf mit kaltem Salzwasser geben und aufkochen. Die Pimentkörner und etwas Pfeffer zerstoßen und dazu geben. Die Hitze reduzieren und alles 12-15 Minuten köcheln lassen bis die Karotten und Kartoffeln gar sind.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das fein gehackte Karottengrün einrühren. Schon ist euer leichter Karotteneintopf fertig und kann serviert werden.

Guten Appetit!



© katha-kocht!