

Steckrübeneintopf - vegan

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Personen

Für den Eintopf

- 1 Gemüsezwiebel
- 1 kg Steckrübe
- 500 g Möhren
- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 3-4 Zweig(e) Thymian
- 1,2 l Gemüsefond oder -brühe
- Salz, Pfeffer
- 1 Schuss Essig (optional)

Für das Topping

- 200 g Grünkohl

Schon mal Steckrübe gegessen? Ich bis vor Kurzem tatsächlich auch nicht. Vielmehr habe ich mich stets gewundert über diese **leicht violette, orangene Knolle**, die stets im **Winter** im Supermarkt auftaucht. Was ist das, was soll man damit machen? Na, köstlichen **Steckrübeneintopf** zum Beispiel! Seitdem ich nämlich jetzt endlich mal die Rübe ausprobiert habe, komme ich gar nicht mehr los von ihr. Als erstes Rezept habe ich mir dann natürlich mit diesem **Comfort Food** einen echten

Klassiker ausgeguckt, den man besonders im hohen **Norden** sehr zu schätzen weiß. Zur Steckrübe gesellen sich zusätzlich **Kartoffeln und Möhren** und das Eintopfglück ist perfekt - so einfach, so gut. Glaubst du nicht? Dann probier's direkt mal aus. Ich verspreche dir, das ist erst der Anfang deiner ganz persönlichen **Rübenliebe**.

- 1 -

Steckrübe, Möhren und Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel pellen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten.

- 2 -

Gemüse, Lorbeerblätter und Thymian dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz mit anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und 25 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Für das Topping Grünkohl von den Stängel zupfen und in einem Topf mit kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken.

- 4 -

Vor dem Servieren bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und gegebenenfalls mit etwas Essig abschmecken.