

Vegetarischer Rosenkohl-Eintopf mit Herbstgemüse

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

2 Esslöffel Olivenöl
5 Schalotten
400 g gehackte Tomaten aus der Dose
400 ml Gemüsefond
1 kg Butternutkürbis
3 Möhren
3 Pastinaken
1/2 Fenchelknolle
600 g Rosenkohl
10 g Rosmarin
10 g Thymian
10 g Oregano
1 Esslöffel Paprikagewürz
Salz, Pfeffer

Wenn es draußen herbstlich wird, gibt es nichts Schöneres als einen wärmenden Eintopf mit einer bunten Auswahl an saisonalem Gemüse: Pastinaken, Kürbis, Rosenkohl, Fenchel - alles, was der Wochenmarkt hergibt in einem Topf. Der lässt sich ganz entspannt auf dem Sofa weglöffeln, während du dich in deine Wolldecke einkuschelst, und stärkt dich für die kommende (noch viel kältere) Jahreszeit.

- 1 -

Schalotten schälen und in Halbringe schneiden. Rosenkohl putzen und halbieren. Kürbis entkernen und würfeln. Pastinaken und Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Fenchel grob hacken.

- 2 -

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten dazugeben und kurz anbraten. Das restliche Gemüse nach und nach dazugeben und alles gut vermengen.

- 3 -

Mit Gemüsefond ablöschen und gehackte Tomaten dazugeben. Salzen, pfeffern und Paprikagewürz dazugeben. Eintopf ca. 20 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Kräuter bündeln und mit in den Topf geben. Weitere 20 Minuten köcheln lassen. Kräuter vor dem Servieren entfernen.