# Gemüse-Eintopf

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Suppengemüse | 1 Bund |
| Kartoffeln, vorw. festk. | 500 g |
| Brokkoli | 1 St. |
| Gemüsebrühe | 1 L |
| Prinzess Bohnen, tiefgefroren | 200 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |

## Zubereitung

1. Gemüse und Kartoffeln waschen. Karotten und Sellerie vom Suppengemüse sowie Kartoffel schälen. Nach Belieben würfeln oder in Scheiben schneiden. Lauch in Ringe schneiden. Brokkoli in kleine Röschen teilen.

2. In einem Topf Kartoffeln, Karotten und Sellerie mit Gemüsebrühe aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. garen.

3. Brokkoli und Bohnen zugeben und nochmals ca. 5 Min. köcheln. Lauch zum Gemüse-Eintopf geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse-Eintopf in tiefen Tellern servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Hierfür kannst du sehr gut älteres Gemüse verwenden.

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 185 kcal |
| Kohlenhydrate | 36 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 6 g |
| Fette | 1 g |