



BUNTER GEMÜSE Eintopf mit FAIRKOCHT_TOMATISIERTE KAROTTENSUPPE

Zutaten

1 Glas FAIRKOCHT_Tomatisierte Karotten Suppe
2 mittelgroße Karotten
1 kleine Zucchini
2 Stangen Junglauch
½ rote Paprika
3 EL Olivenöl
2 Speckige Kartoffeln geschält
10 Röschen Blumenkohl
½ Aubergine
Frische Kräuter

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Portionen: 3-4 Personen

Zubereitung

Gemüse in ca. 2cm große Würfel schneiden. Blumenkohl in kleine Röschen zuputzen. In einen Kochtopf 3 EL Olivenöl geben.

Auberginen, Karotten, Paprika, Blumenkohl und Kartoffeln im Olivenöl anziehen.

Anschließend mit FAIRKOCHT_Tomatisierte Karottensuppe aufgießen und ca. 7 Minuten köcheln lassen. Dann die restlichen Zutaten (Zucchini und Junglauch) dazu geben und nochmal 3 Minuten köcheln lassen.

Gemüse Eintopf mit Salz & Pfeffer abschmecken und dann in einer Suppenschale anrichten. Mit frischen Kräutern ausgarnieren.

Passend dazu: Frühkartoffeln, Naturreis oder ein frisches Sauerteigbrot