

# Frühlingseintopf

mit Kartoffeln & Erbsen

Bio Kochbox KW 17



# Frühlingseintopf

## mit Kartoffeln & Erbsen



### MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

### Für 2 Portionen:

400 g Kartoffeln  
150 g Erbsen  
1 Porree  
1 Möhre  
700 ml Gemüsefond  
Petersilie

### Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer  
2 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Gemüse waschen. Erbsen ausspülen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Möhre schälen und ebenfalls würfeln, Porree in feine Ringe schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und Lauch sowie Karotte 3–4 Minuten anschwitzen. Kartoffeln zugeben, kurz mitrösten und dann mit Gemüsebrühe ablöschen.

Alles zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Erbsen hinzufügen und weitere 5 Minuten garen. Kräuter fein hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.