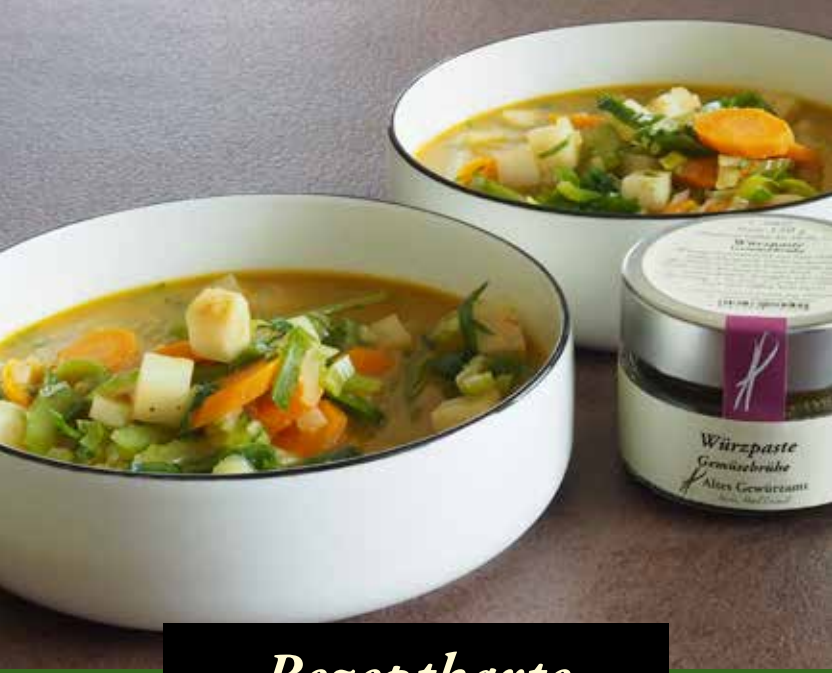

Rezeptkarte

Wurzelgemüse-Eintopf

mit Würzpaste Gemüsebrühe

Altes Gewürzamt
Fam. Halland

Wurzelgemüse-Eintopf
mit Würzpaste Gemüsebrühe

Zutaten für 4 Personen:
240 g Lauch (weiß und grün getrennt) in 0,5 cm Scheiben, 200 g Karotte in 0,5 cm Scheiben, 160 g Stangensellerie in 0,5 cm Scheiben, 300 g Knollensellerie in 1 cm Würfel, 200 g Zwiebel in feine Würfel, 100 g Würzpaste Gemüsebrühe, 100 g Butter, 1 kleiner Bund Schnittlauch, 3 Zweige Petersilie glatt, 2 L Wasser, Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:
Die feingeschnittenen Zwiebelwürfel in 50 g aufschäumender Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Restliches Gemüse bis auf das Grüne vom Lauch dazugeben und ohne Farbgebung anschwitzen. Die Würzpaste untermengen und mit dem Wasser auffüllen. Aufkochen und Grünes vom Lauch hinzufügen. Circa 20 Minuten köcheln lassen. Restliche Butter sowie fein geschnittene Kräuter dazugeben. Gegebenenfalls mit Salz und weißem Pfeffer nachschmecken.

Tipp:
Rühren Sie etwas von unserem Nam Prik (thailändische Chilipaste) ein und genießen Sie einen pikanten Eintopf!