

Kohlrabi-Karotten-Cabanossi Eintopf

Zutaten:

- 1 Kohlrabi
- 500 g Karotten
- 1 kleine Zwiebel
- 5 mittlere Kartoffeln
- 200 g Cabanossi
- 200 g Frischkäse
- 600 ml Gemüsebrühe
- Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum abschmecken
- 1 El gehackte Gartenkräuter TK oder Frisch
- 2 – 3 El Rapsöl



Zubereitung:

Alles Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel fein würfeln. Cabanossi in Scheiben schneiden. Das Öl im Topf erhitzen. Ist das Öl heiß genug, werden als erstes die geschnittenen Zwiebelwürfel und die Karottenscheiben kurz angeschwitzt, dann die Cabanossi dazu geben. Abgelöscht wird dann dann mit der Gemüsebrühe. Nachdem die Gemüsebrühe zum kochen gebracht wurde, kommen noch die geschnittenen Kohlrabi Stückchen und der Frischkäse dazu. Dann muss alles gut miteinander verrührt. Ist das erfolgt, muss der Kohlrabi Karotten Eintopf mit Cabanossi für ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Mit den Gewürzen abschmecken und die Kräuter beim servieren oben drauf streuen.