



Zutaten

für 4 Personen als Hauptmalzeit

- 1kg Kartoffeln
- 500g Karotten
- 1 grosse Stange Lauch
- 1-2 TL Thymian getrocknet
- 3 EL Olivenöl
- 3-4 TL Gemüsebouillon
- 3 dl Wasser
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Karotten schälen und in Stücke schneiden / Öl erhitzen, Karotten beifügen und auf mittlerer Hitze andünsten / währenddessen Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in Pfanne geben und immer mal wieder umrühren / nach ca. 5 Minuten 3 dl Wasser, Bouillon, Thymian und Pfeffer begeben / Eintopf zugedeckt köcheln lassen, Hitze evtl. etwas reduzieren / Lauch waschen und in 2-3 cm breite Streifen bzw. Röllchen schneiden, begeben, umrühren / köcheln lassen, bis Karotten und Kartoffeln weich sind



Liebingsrezepte unserer Mitarbeiter Robin Schneider macht Gemüseintopf

