



# Möhreneintopf.



 **20 Min.**  
Vorbereitung

 **40 Min.**  
Gesamtzeit

 **einfach**  
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 634 kcal | 25g Eiweiß | 41 g Fett | 33 g Kohlenhydrate

## Zutaten für:      Portion(en)

- g **Zwiebel**
- EL **Olivenöl**
- EL **Rohschinken gewürfelt (z.B. Mühlenhof)**
- g **festkochende Kartoffeln**
- g **Möhren**
- g **Butter**
- ml **Gemüsebrühe (z.B. Naturgut)**
- EL **Kräuter-Mix TK (z.B. Naturgut)**
- EL **Apfelessig (z.B. Naturgut)**
- Salz und Pfeffer**
- Wiener Würstchen (z.B. Mühlenhof)**

## Zubereitung:

- 1** Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
- 2** Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit den Schinkenwürfeln ca. 5 Min. anschwitzen.
- 3** Währenddessen die Kartoffeln und Möhren schälen und in mundgerechte und möglichst gleichgroße Würfel bzw. Scheiben schneiden.
- 4** Gemüse und Butter in den Topf geben und ca. 3 Min. bei wenig Hitze mitbraten.
- 5** Mit Gemüsebrühe ablöschen und alles unter Rühren einmal aufkochen, dann ca. 15 Min. bei wenig Hitze mit schräg aufgelegtem Deckel leise köcheln lassen, bis die Kartoffeln und die Möhren perfekt gegart sind.
- 6** TK-Kräuter hinzufügen und die Suppe mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7**

auf 2. Seite geht es lecker weiter

# Möhreneintopf.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

**7** Würstchen entweder ganz oder in Stücke geschnitten in die Suppe geben und warm werden lassen.

**Tipp:** Zu der Suppe schmecken auch Bock- oder Mettwurstchen.

**8** Suppe und Würstchen auf Suppentellern oder -schüsseln verteilen und schön heiß genießen. Als Deko eignet sich etwas gehackte Petersilie.

**Tipp:** Dazu schmeckt ein kräftiges Brot, mit Butter bestrichen und z.B. mit Schnittlauchringen bestreut.



QR-Code scannen und weitere  
Rezepte entdecken!

