Bunter Gemüseeintopf mit Hülsenfrüchten

Zutaten für 4 Personen:

500g Gemüse, z.B. Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, 500g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, EL Rapsöl, 200g Hülsenfrüchte z. B. Linsen, 1,5 L Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Petersilie zum Bestreuen.

Zubereitung:

Gemüse und Kartoffeln waschen und klein schneiden. Zwiebeln und Lauch klein schneiden. Danach andünsten, dann das Gemüse, Kartoffeln und die Hülsenfrüchte zugeben und dünsten. Mit der Brühe aufgießen.

Den Gemüsetopf etwa 30 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreuen.