Bunter Gemüseeintopf

Zutaten für 4 Personen:

275 kcal pro Portion

Menge	Zutat
3	große Kartoffeln
3	Möhren
1	Kohlrabi
1 Stange	Lauch
3-4 Stangen	Staudensellerie
300 g	Blumenkohl
2 EL	Öl
1,5 l	Gemüsebrühe
1 Bund	gemischte Gartenkräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung:

3 große Kartoffeln, **3** Möhren, **1** Kohlrabi, **1 Stange** Lauch, **3-4 Stangen** Staudensellerie, **300 g** BlumenkohlSparschäler, Messer, Schneidebrett

Die Kartoffeln und das Gemüse schälen bzw. putzen und waschen. Alles in mundgerechte Stücke schneiden, den Blumenkohl in Röschen zerteilen.
2 EL Butter, **1,5 l** Gemüsebrühe in den Topf geben .

In einem Suppentopf das ÖL erhitzen und den Lauch darin andünsten. Die Kartoffeln und das Gemüse zugeben und die Brühe angießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20-25 Min. kochen lassen (das Gemüse sollte noch etwas Biss haben).