Winter Gemüse Eintopf mit Backerbsen

Der Winter ist zwar nicht für die bunte Vielfalt wie der Sommer bekannt, jedoch lassen sich auch in der kalten Jahreszeit viele köstliche Gemüsesorten finden und zu herrlichen Gerichten verkochen. Wie dieser Winter Gemüse Eintopf, der aus aller Gemüsesorten besteht und mit LAND-LEBEN Backerbsen verfeinert wird.

Rezept

Menge: 4 Portionen

Dauer: 40 Minuten

Zutaten:

- 400 g Kohlrabi
- 200 Kohlsprossen
- 1 große rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Dose rote Bohnen
- 2 EL Olivenöl
- 800 ml Gemüsesuppe
- 1 Dose stückige Tomaten

- Einige Stiele frischer Thymian
- 1 TL Paprikagewürz
- Salz & Pfeffer
- ½ Bund Petersilie
- LAND-LEBEN Dinkel-Vollkorn Backerbsen

Zubereitung:

Kohlrabi in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kohlsprossen halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Bohnen abgießen.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl dünsten. Kohlrabi und Kohlsprossen hinzufügen. Mit Gemüsesuppe aufgießen. Aufkochen lassen und rund 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Die Bohnen und stückigen Tomaten unterheben. Mit frischem Thymian, Paprikagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Minuten weiter köcheln lassen.

Mit frischer gehackter Petersilie und knusprigen Dinkel-Vollkorn Backerbsen garniert servieren.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH