



Gemüse Eintopf

Zutaten für den Eintopf:

1 Zwiebel
175 g Tiefkühlgemüse (oder eine Mischung aus Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
700 ml Gemüsebrühe
175 g Frischkäse
500 g Kartoffeln, klein gewürfelt
150 g Erbsen, tiefgekühlt
250 g Fiolen, tiefgekühlt
Salz und Pfeffer

Die Zwiebel wird geschält und fein gehackt. In etwas Öl glasig andünsten. Das gefrorene Tiefkühlgemüse hinzufügen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Wenn das Gemüse weich gekocht ist, wird es mit dem Pürierstab fein püriert. Den Frischkäse klumpenfrei einrühren.

In der Zwischenzeit werden die Kartoffeln geschält und gewürfelt. Diese kommen gemeinsam mit den gefrorenen Erbsen und Fiolen in die pürierte Suppe. Das Gemüse bissfest kochen und vor dem Servieren noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

