Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Fleischwurst

Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 450 g Möhren
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 180 g Bärchen Fleischwurst
- 300 g Erbsen
- 140 g Mais
- 60 g Frischkäse
- 2 EL Petersilie (gehackt)

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel, die Möhren und Kartoffeln und schneide sie in Würfel.
2. Erhitze das Olivenöl in einem Topf und dünste die Zwiebelwürfel darin glasig an. Gib die Kartoffel- und Möhrenwürfel hinzu und dünste sie 5 Minuten mit.
3. Gieße die Gemüsebrühe dazu. Lass das Gemüse 15 Minuten kochen.
4. Schneide die Fleischwurst in Würfel. Gib sie mit zum Eintopf. Füge dann Mais, Erbsen, Frischkäse und Petersilie hinzu. Würze den Eintopf mit Pfeffer und lasse ihn für weitere 5 Minuten köcheln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.