

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Steckrübeneintopf

600 g Steckrübe  
500 g festk. Kartoffeln  
1 Zwiebel  
50 g Butter  
1 l Gemüsebrühe  
1-2 St Porree  
1 Bd. Petersilie oder  
1 Kresse  
Salz, schw. Pfeffer  
1 El Sojasauce  
1 Tl Senf

Die Steckrübe und die Kartoffeln waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln.

In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Steckrüben- und Kartoffelwürfel dazugeben, mit Brühe aufgießen und 20 Min. garen. Inzwischen den Porree in 1 cm breite Streifen schneiden und zu dem Eintopf geben und mitgaren. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken und zum Schluss die fein gehackte Petersilie oder Kresse darüber streuen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)