



Bild und Rezeptnachweis: in-form.de

Kartoffeleintopf mit Kasseler

Gesunde Rezepte für jeden Tag

- » 80 g Kasseler
- » 40 g Knollensellerie
- » 100 g Möhren
- » 120 g Kartoffeln
- » 1 kleine Zwiebel
- » 1 EL Rapsöl
- » 200 ml Fleischbrühe
- » Jodsalz, Cayennepfeffer
- » 1 TL Petersilie

1. Das Gemüse in Würfel schneiden.
2. Zuerst die Zwiebel, dann die Kartoffel-, Möhren- und Selleriewürfel in Öl anbraten.
3. Mit Brühe aufgießen und ca. 10 bis 15 Minuten garen.
4. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
5. Den Kasseler ebenfalls in Würfel schneiden und in die Suppe geben.
6. Den Eintopf mit gehackter Petersilie bestreuen.