



# Karotten-Kartoffel-Eintopf

für 4 Personen

## Zutaten

1 große Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
700g kartoffeln  
4 Karotten  
1,5 liter Gemüsebrühe  
Schnittlauch  
Petersilie  
Paprikapulver  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Öl in einen Topf geben.  
Darin die klein gewürfelten Zwiebeln, den gepressten Knoblauch, die in Scheiben gehobelten Karotten und die klein gewürfelten Kartoffeln kurz anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und 20 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Dann die klein geschnittene Petersilie und den Schnittlauch, noch etwa 5 min köcheln lassen und mit Pfeffer und Paprika abschmecken.



## Tipps und Tricks

Petersilie und Schnittlauch ist in den Kräuterbeeten zu finden!

