

Erbsen-Gemüse Eintopf

- 200 g Eiweisserbsen
- 300 g Kartoffeln festkochend
- 250 g Rüebli
- 200g Sellerie
- 100g Lauch
- Peterli frisch oder getrocknet
- Salz oder Kräutersalz, Pfeffer
- je nach Geschmack Kreuzkümmel, Koriander oder Kurkuma



Vorbereitung

Eiweisserbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Anleitung

1. Gemüse waschen und putzen, Kartoffeln schälen. Alles in höchstens 1 cm grosse Würfel schneiden.
2. Das Gemüse zusammen mit den abgespülten, abgetropften Erbsen und dem Peterli kurz im Kräutersalzwasser aufkochen und 20 Minuten garen lassen.
3. Mit Pfeffer abschmecken und je nach Belieben mit Kreuzkümmel, Koriander oder Kurkuma abschmecken.

dazu passt...

Wienerli oder Schweinswürstchen in Scheiben gleich im Eintopf erwärmt.

Waadtländer Saucisson oder Schüblig aus dem Dampfkochtopf.