Steckrüben-Curry-Eintopf



750 g Steckrüben,

300 g Möhren und

500 g Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in etwas

Öl andünsten.

Mit

1 EL Mehl bestäuben und kurz anschwitzen.

1 TL Curry,

8 Pfefferkörner und

2 Lorbeerblätter dazugeben, mit

1 Liter Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt 30 Minuten garen.

200 g Porree in Ringe schneiden, in

Öl goldbraun braten und auf den Eintopf geben. ½ Bund Petersilie waschen, hacken und über den Eintopf streuen.