

Steckrüben-Curry-Eintopf

750 g Steckrüben, 300 g Möhren 500 g Kartoffeln Öl	und schälen, waschen, in Stücke schneiden und in etwas andünsten. Mit
1 EL Mehl 1 TL Curry, 8 Pfefferkörner 2 Lorbeerblätter 1 Liter Gemüsebrühe	bestäuben und kurz anschwitzen. und dazugeben, mit ablöschen und zugedeckt 30 Minuten garen.
200 g Porree Öl ½ Bund Petersilie	in Ringe schneiden, in goldbraun braten und auf den Eintopf geben. waschen, hacken und über den Eintopf streuen.