

Steckrüben-Curry-Eintopf



750 g Steckrüben,

300 g Möhren

500 g Kartoffeln

Öl

1 EL Mehl

1 TL Curry,

8 Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

1 Liter Gemüsebrühe

200 g Porree

Öl

½ Bund Petersilie

und

schälen, waschen, in Stücke schneiden und in etwas andünsten.

Mit

bestäuben und kurz anschwitzen.

und

dazugeben, mit

ablöschen und zugedeckt 30 Minuten garen.

in Ringe schneiden, in

goldbraun braten und auf den Eintopf geben.

waschen, hacken und über den Eintopf streuen.