



Gemüse-Eintopf mit Wiener Würstchen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------|--------|
| Karotten | 4 St. |
| Kohlrabi | 1 St. |
| Pastinaken | 2 St. |
| Frühlingszwiebeln | 1 Bund |
| Gemüsebrühe | 1 L |
| Wiener Würstchen | 8 St. |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf

1. Karotten, Kohlrabi und Pastinaken schälen und grob würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und weiße und grüne Teile getrennt voneinander in Ringe schneiden.
2. In einem Topf Brühe mit weißen Frühlingszwiebeln aufkochen. Gemüse zugeben und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln.
3. Grüne Frühlingszwiebeln und Wiener Würstchen zugeben, auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 5 Min. warm werden lassen. Gemüse-Eintopf mit Wiener Würstchen abschmecken und auf Teller verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 442 kcal |
| Kohlenhydrate | 39 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Ballaststoffe | 11 g |
| Fette | 26 g |