



# Herbstlicher Gemüseeintopf mit Würstchen

Zeit gesamt  
🕒 45min

Zubereitungszeit  
👉 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Hokkaidokürbis          | 600 g |
| Kartoffeln, festkochend | 400 g |
| Karotten                | 2 St. |
| Brokkoli                | 1 St. |
| Zwiebeln, gelb          | 1 St. |
| Thymian, frisch         | 5 g   |
| Butter                  | 1 EL  |
| Speckstreifen           | 100 g |
| Gemüsebrühe             | 1.2 L |
| Salz                    |       |
| Mettwurst               | 300 g |
| Erbsen, tiefgefroren    | 200 g |
| Petersilie, frisch      | 10 g  |
| Pfeffer, schwarz        |       |

## Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Karotten schälen, Enden entfernen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Brokkoli waschen und in kleine Röschen brechen oder schneiden. Zwiebel halbieren und schälen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abstreifen.
2. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Butter und Speckwürfel zugeben und ohne Messbecher 4 Min./Anbratstufe anbraten. Kürbis, Kartoffeln, Karotten und Thymian zugeben. Mit Gemüsebrühe auffüllen, 1/2 TL Salz zugeben und Linkslauf/20 Min./Stufe 1/100 °C garen.
3. Inzwischen Mettwurst in Scheiben schneiden. Nach Ende der Garzeit Mettwurst, Brokkoli und Erbsen zur Suppe hinzugeben und mit Linkslauf weitere 10 Min./Stufe 1/100 °C garen.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Herbstlichen Gemüseeintopf mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 538 kcal |
| Kohlenhydrate  | 51 g     |
| Eiweiß         | 30 g     |
| Ballaststoffe  | 8 g      |
| Fette          | 24 g     |