



# Eintopf



## Zutaten:

- 4 mittelgroße Kartoffeln (mehlig)
- 1 kleine Petersilienwurzel
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 TL Butter
- 1 L Brühe
- 2 TL Kräutersalz
- Petersilie
- 1 TL Olivenöl
- 4 TL Sauerrahm



## So geht's:

1. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Petersilienwurzel und die Karotte schälen und in Scheiben schneiden.
2. Vom Lauch die Wurzel und den oberen grünen Teil entfernen. Die Stange längs aufschneiden, waschen und in Ringe schneiden.
3. Die Zwiebel schälen und klein würfeln.
4. Die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen. Zuerst die Zwiebel, dann das Gemüse anbraten. Die Kartoffel dazugeben. Nun die Brühe dazugießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
5. Die Suppe salzen. Petersilie fein hacken.
6. Die Suppe in Teller umfüllen und je 1 TL Sauerrahm dazugeben.



## Das brauchst du:

- Die Hilfe eines Erwachsenen
- Schneidebrett
- Schneidemesser
- Sparschäler
- Großer Topf
- Kochlöffel
- Messbecher
- Teelöffel