

Möhren- Spargel- Eintopf

Für 4 Personen

Zutaten:

50g kleine Nudeln *(alternativ: glutenfrei)*
 1 Zwiebel
 1 Porree
 300g Möhren
 250g weißer Spargel *(frisch o. Glas)*
 300g gemischtes Hackfleisch
 ½ TL Senf
 3 EL Öl
 1l Gemüsebrühe
 etwas Petersilie
 Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Porree schneiden und gründlich mit Hilfe eines Siebes waschen.
2. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Spargel schälen, waschen und in ca. 4cm lange Stücke schneiden.
3. Zwiebelwürfel, Hackfleisch, Senf, Salz und Pfeffer mit einander verkneten und zu kleinen Bällchen formen.
4. Öl in einem Topf erhitzen, die Bällchen dazugeben und von allen Seiten goldbraun anbraten. Porree kurz mit anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Die kleinen Nudeln, die Möhren und den Spargel dazugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
5. Den Eintopf mit Salz, Petersilie und Pfeffer abschmecken.

Hinweis: Hast du eine Allergie gegen Sellerie?

Dann achte bei der Gemüsebrühe auf die Inhaltsstoffe.

Falls du dich dazu entschließt deine Brühe selber zu machen, kannst du anstatt Sellerie auch Pastinake oder Petersilienwurzel verwenden.

Guten Appetit