



1. Schritt:

Zuerst die Zwiebel in Würfel schneiden und in etwas Olivenöl glasig andünsten. Die Steckrübe und den Sellerie schälen und in Würfel schneiden, genau wie die Möhren und die Kartoffeln. Den Lauch in Ringe schneiden.

2. Schritt:

Die Gemüsewürfel zu der Zwiebel dazu geben, kurz mit braten und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Etwa 20-30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Mit den Gewürzen abschmecken.

3. Schritt:

Den Räuchertofu ebenfalls würfeln und entweder pur oder gerne auch in einer Pfanne anbraten und als Topping auf den Eintopf geben. Natürlich können auch andere Proteinquellen wie Feta, Hähnchen, ... je nach Geschmack verwendet werden.

Tipp: ein Teil des Eintopfes anpürieren, für mehr Cremigkeit

wärmender Steckrübeneintopf

Zutaten: für 2 Personen

- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 1 kleine Steckrübe
- 2 Möhren
- 1/2 Kopf Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 4 Kartoffeln
- 1,5 L Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin
- 200 g Räuchertofu