

# Eintopf von Frühlingsgemüse mit Kräutersud

Rezept für 4 Personen

## ZUTATEN

8 junge Möhren  
6 Stangen Spargel, weiß  
6 Stangen Spargel, grün  
100 g Zuckerschoten  
1 kleine Rote Bete Knolle, gekocht

150 g Erbsen  
2 Gläser Gemüsefond

60 g Kräuter, gemischt  
(z. B. Petersilie, Kerbel, Estragon, Dill, Bärlauch)

Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Möhren und Spargel schälen und in mundgerechte Stücke teilen. Zuckerschoten putzen und halbieren. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden.

Möhren und Spargelstücke mit den Erbsen und dem Gemüsefond in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann Zuckerschoten und Rote Bete zugeben.

Die Kräuter abbrausen und die Blätter von den Stielen zupfen. Das Gemüse aus der Brühe nehmen und die Brühe mit den Kräutern in einen Mixer geben, fein pürieren.

Den Kräutersud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse wieder hinein geben und servieren.

© by Johann Lafer

