



Bodenkohlrabi-Topf

Arbeitszeit: ca. 20 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 35 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

1-2	Bodenkohlrabi
2 m.gr.	Karotten
4 m.gr.	Kartoffeln
1 Stange	Lauch
1	Zwiebel
ca. 400 ml	Gemüsebrühe
½ TL	Mehl
2 TL	Currygewürz
1	Lorbeerblatt
	Öl
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Bodenkohlrabi, Karotten und Kartoffeln würfeln und in einem Topf in etwas Öl anbraten.

Nach 1-2 Minuten mit Mehl und Currygewürz bestreuen, salzen, pfeffern und einige Minuten unter Rühren weiterbraten.

Mit der Brühe ablöschen und so viel auffüllen, bis das Gemüse gerade bedeckt ist. Anschließend das Lorbeerblatt hineingeben.

Nun für etwa 20 Minuten köcheln lassen. Den Lauch in Ringe schneiden und nach 10 Minuten mit in den Topf geben.

Die Zwiebel ebenfalls in Ringe schneiden und in reichlich Öl goldbraun braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und zusammen mit der Suppe servieren.

VEGAN | Topfgericht