

Graupeneintopf

Zutaten für vier Personen

- 2 Zwiebeln
- 1 kg gemischtes Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Lauch, Wirsing)
- 4 EL Butter
- 200 g Perlgraupen
- 2 l Gemüsebrühe
- Majoran
- Kümmel
- Salz & Pfeffer

1. Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln schälen und würfeln.
2. Wirsing und Lauch waschen, putzen und in Streifen schneiden.
3. Butter in einen Topf geben und Zwiebeln mit Gemüse darin anbraten.
4. Graupen hinzugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen.
5. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen.
6. Eintopf 25-30 Minuten gar kochen.

