



## Würziger Eintopf mit Weißen Rüben

### Zutaten

- 250 g Weiße Rüben
- 200 g Möhren
- 20 g Frühlingszwiebeln
- 100 g braune Champignons
- 5 g rote Peperoni
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 750 ml Wasser
- 1,5 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 150 g Kasseler, gekocht

### Zubereitung

1. Weiße Rüben putzen, waschen, schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Möhren waschen, putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. Peperoni waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rüben, Möhren und Frühlingszwiebel darin andünsten.
4. Wasser zugießen. MAGGI Klare Fleisch Suppe darin auflösen und zum Kochen bringen. Peperoni zugeben und zugedeckt ca. 5 Min. kochen.
5. Kasseler in Würfel schneiden. Zusammen mit den Pilzen zugeben und heiß werden lassen. Dazu passt Baguette.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	7 g
Energie	119 kcal
Fett	4 g
Protein	13 g

🕒 28 Minuten

⊕ 4 Portionen