

ERBSENEINTOPF MIT RÖSTTOMATEN

ERBSEN | HAUPTSPEISE | 60+ MIN | VEGETARISCH, VEGAN



Zutaten (4 Portionen)

300 g Müller's Mühle Grüne SchälerbSEN
2 Möhren
½ Knolle Sellerie
2 Zwiebeln
250 g Kartoffeln
4 EL Speiseöl
Salz, Pfeffer
Paprikapulver
ca. 1,2 l Gemüsebrühe
1–2 mittelgroße Fleischtomaten
2 TL getrockneter Thymian
etwas milder Essig

Produkttempfehlungen



**GRÜNE
SCHÄLERBSEN**

Zubereitungen

Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Kartoffeln schälen, würfeln und in 2 EL Öl andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

SchälerbSEN zugeben, Brühe angießen, sodass die Zutaten bedeckt sind. Ca. 50 Minuten sämig garen, ggf. noch etwas Wasser angießen.

Tomaten waschen und in dicke Scheiben schneiden, mit Rest Öl auf beiden Seiten bestreichen und von beiden Seiten anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Essig nach Geschmack würzen, mit Tomatenscheiben anrichten.

Guten Appetit!