

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 4 TL Globus Margarine
- 4 Globus Gold Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 8 Möhren
- 2 Kohlrabi
- 200 g Blumenkohl
- 200 g grüne Bohnen
- 1 L Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 2 Schmelzkäse - Ecke
- Petersilie



4 Personen



ca. 30 Minuten



Zubereitung:

Kartoffel schälen, würfeln und kurz andünsten. Gemüse putzen, Möhren und Kohlrabi in Stäbchen schneiden, Blumenkohl in Röschen teilen. Mit den Bohnen zu den Kartoffeln geben. Brühe zugießen und alles garen. Schmelzkäse kurz vor dem Ende der Garzeit würfeln, in die Suppe geben und schmelzen lassen. Den Eintopf abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.