

Frische schmecken bei Globus



Mettbällchen-Eintopf
Eintopf



Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

500 g gewürztes Mett

2 Eigelb (M)

6 gestr. EL Semmelbrösel

1 kg Globus Gold Kartoffeln (vfk)

2 Kohlrabi (700 g)

600 g Möhren

2,4 l Gemüsebrühe

2 Lorbeerblätter

1 Bund Schnittlauch

Globus Salz, Pfeffer



4 Personen



ca. 45 Minuten



Wir empfehlen:

Villa Rillago

Valpolicella

Weinliebhaber
Club

Zubereitung:

Mett mit Eigelb und Semmelbröseln verkneten, zu walnussgroßen Bällchen rollen, beiseite stellen. Kartoffeln schälen, 2 cm groß würfeln und in kaltes Wasser legen. Kohlrabi putzen, schälen und erst in 1 cm große Würfel und diese dann in ebenso große Würfel schneiden. Möhren putzen, schälen, längs halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsebrühe mit Lorbeerblätter aufkochen, abgetropfte Kartoffeln zugeben und 5 Min. kochen. Kohlrabi und Möhren zugeben, aufkochen. Mettbällchen in den Eintopf legen und 10-12 Min. kochen lassen. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch in Röllchen bestreuen.