



Frischer, gesunder Gemüseeintopf mit Mettklößchen

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 20m

• **Zubereitungszeit:** 15m

• **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Ein einfacher, schneller Gemüseeintopf für jeden Tag.

Zutaten

- 2 l Rindfleischbrühe, selbst hergestellt oder aus dem Supermarkt
- 350 - 400 g angemachtes Schweinemett
- 500 g frisches Suppengemüse in Würfeln, Ringen oder Röschen aus:
 - Möhren, Porrée, Knollensellerie, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl oder Broccoli (geht auch mit einer T. K. Mischung)
- 150 g Kartoffeln in Würfeln
- Etwas geriebener Parmesan
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

die Kartoffelwürfel in der Brühe kurz 6 - 8 min. köcheln lassen, die Mettklößchen rollen;

Schritt3

Für 4 - 5 min. das Gemüse und die Klößchen obenauf geben. Alles bei geschlossenem Deckel „al dente“ halten, nicht übergaren.

Schritt4

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt5

Vor dem Servieren mit reichlich frisch gehackter Petersilie und geriebenem Parmesan bestreuen.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** eintopf, gemüse, gemüseeintopf, kräuter, parmesan

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frischer-gesunder-gemueseeintopf-mit-mettkloesschen/>