

Gemüseintopf mit Mettenden

Zutaten

- 3 große Kartoffeln (mehlige!)
- 1 Zwiebel
- 450 g TK Gemüse
- 3 EL Feines Süppchen von Edelschmaus®
(alternativ 2 Brühwürfel)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 l Wasser, lauwarm
- 2 Mettenden
- gemischte Kräuter nach Wunsch
- Salz/Pfeffer & Muskat



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Backofen auf **200°C O/U-Hitze** vorheizen.
- TK-Gemüse antauen lassen.
- Zwiebel fein würfeln, die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Mettenden in Scheiben schneiden und die Kräuter fein hacken.
- Alles in den Ofenmeister geben.
- Feines Süppchen (oder die 2 Brühwürfel) im Wasser auflösen, zusammen mit dem Butterschmalz zu dem Gemüse geben.
- Ein paar Mal gut umrühren und mit Deckel für **60-75 Minuten** im Ofen garen.
- Aus dem Ofen nehmen, einmal umrühren und ggf. nachwürzen.