



# Unsere Kochanregungen...

## Gemüse-Eintopf premium



### Zutatenliste

#### Zutaten für 4 Portionen

2	Stk	Lauchstangen
1	Stk	Steckrübe
1	Stk	Wirsing
1	Stk	Sellerie-Knolle
2	Stk	Zwiebeln
4	Stk	Möhren
150	g	Champignons
1	kl. Bund	Lauchzwiebeln
1	Stk	Ingwer ca. 2 cm
2	EL	Agavendicksaft oder Ahornsirup
5	Stk	Kartoffeln
1	Stk	Brokkoli (mit Stil verwenden)
200	g	Räuchertofu
1	Packung	Merguez Veganwurst

### Zubereitung

Alle Gemüse kleinschneiden und außer Kartoffeln, Ingwer und Pilze in einen Topf mit 2-3 Liter heiße Brühe geben. Kochen lassen.

Nach 10 Minuten die Kartoffeln und den Räuchertofu (in Würfeln) dazu.

Den geriebenen Ingwer mit dem Agavendicksaft (oder Ahornsirup) vermischt dazugeben.

Zum Schluß die Würstchen sowie die Brokkoli-Röschen und Pilze dazu.

Vor dem Servieren kann Petersilie darüber gestreut werden.

### Rezeptdetails

<b>Vegetarisch</b>	Ja
<b>Vegan</b>	Ja
<b>Portionen</b>	4
<b>Zubereitungszeit</b>	60 Minuten
<b>Schwierigkeit</b>	Einfach