



🕒 30 Min



Erbseneintopf

Zutaten:

- 200 g Kartoffeln
- 300 g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
- 2 Karotten
- ¼ Sellerieknolle
- ½ Stange Lauch
- Frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Dauer:

Ca. 30 Minuten

Zubereitung:

Kartoffeln, Karotten, Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Nach 10 Minuten Kochzeit die Erbsen zugeben und den feingeschnittenen Lauch. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit fein geschnittener Petersilie garnieren.

Variation:

Wer möchte kann fein geschnittene Wiener Würstchen dazu geben.

