



## Schnüüsch (Gemüse Eintopf)

4 Portionen

200g	Kleine Kartoffeln
200g	Dicke Bohnen
250g	Erbsen
250g	Möhren
250g	Kohlrabi
250g	Grüne Bohnen
1L	Milch oder Sahne und Wasser
	Bohnenkraut
1 Bund	Petersilie gehackt
	Pfeffer
1Essl	Butter



- ☉ Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden
- ☉ Möhren und Kohlrabi putzen und würfeln
- ☉ grüne Bohnen abziehen und schnippeln
- ☉ dicke Bohnen und Erbsen aus den Hülsen drücken
- ☉ mit Bohnenkraut in wenig Salzwasser dünsten – dabei unterschiedliche Garzeiten beachten
- ☉ Milch oder Sahne zugeben und erhitzen
- ☉ Mit Petersilie, Bohnenkraut und Pfeffer würzen
- ☉ Mit Butter verfeinern

**Tipp:** dazu passt frisches Landbrot