

# Bunter Gemüseeintopf (1)

## Zutaten:

100 g Blumenkohl  
100 g frische grüne Bohnen  
100 g Brokkoli  
100 g Kohlrabis  
100 g Möhren  
100 g Kartoffeln  
100 g Zucchini  
375 ml Gemüsebrühe (Instant)  
1 mittelgroße Lauchstange  
1 Lorbeerblatt  
3 Wacholderbeeren  
einige schwarze Pfefferkörner

## Zubereitung:

Blumenkohl und Brokkoli zerteilen. Von den Bohnen die feinen Fäden entfernen.

Lauch in Ringe , Möhren und Zucchini in Würfel schneiden. Den Kohlrabi und die Kartoffeln schälen und würfeln.

Die Brühe zusammen mit den Gewürzen aufkochen. Das gesamte Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und etwa 30 Minuten bissfest garen.

Mit den Gewürzen abschmecken und Servieren.

[Druck-Version](#)

