

Winterlicher Gemüseeintopf mit Bauernbrot

ZUTATEN

1 kg Zwiebeln
1 Knolle Knoblauch
3 kg Kartoffeln
2 kg Wurzelgemüse
1 mittlerer Kürbis
ein Schwung Rosenkohl
oder Wirsing
oder ein Krautkopf
Bohnen aus dem Glas
oder eingeweicht und
vorgekocht
200g Grana Padano
oder Parmesan
Butter / Bratöl
1 Wildkräuter-Pesto, hier:
Kerbelpest (1 Glas)
5 bis 6 Pfund
Bauernbrot
Gemüsebrühe
Pfeffer,
Muskat, Lorbeer,
Wachholder, Koriander

ZUBEREITUNG

Gemüse putzen und kleinschneiden. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Restliches Gemüse hinzugeben und mit Brühe aufgießen, bis alles gut bedeckt ist. Weichkochen und anschließend grob pürieren. Mit Gewürzen abschmecken.

Brot würfeln und in einer heißen Pfanne ohne Fett mit einer Knoblauchzehe anrösten. Knoblauchzehe entfernen.

Teller anrichten: Zuerst Eintopf, dann Brotwürfel, 1 TL Pesto und wer will, geriebenen Parmesan.

Rezept: Bernhard Senkmüller

