

Frühling-Eintopf mit Brot-Chips

Für 4 Personen:

1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Kohlrabi	4 Möhren
1 Bund Petersilie, glatt	1 Bio-Zitrone	6 EL Olivenöl
1 EL Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer
200 g Landbrot	4 Zweige Thymian	200 g TK-Erbesen

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden.

Kohlrabi und Möhren schälen, putzen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und etwas Schale fein abreiben.

In einem Suppentopf 2 EL Öl erhitzen.

Kohlrabi und Möhren im heißen Öl unter Wenden andünsten.

Brühe angießen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale würzen. Alles zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 15-20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben mit übrigem Olivenöl gleichmäßig dünn bestreichen.

Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Thymian hacken und über die Brotscheiben streuen.

Brot im heißen Backofen kurz anrösten, nach Belieben einmal wenden.

Petersilie, Lauchzwiebeln und Erbsen zum Eintopf geben. Alles wieder aufkochen und weitere 23 Minuten köcheln lassen.

Die Brühe abschmecken, gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Eintopf in tiefen Tellern oder Suppenschalen anrichten. Die Brotscheiben dazu servieren.

Kevin von Holt am 07. März 2023