

# Süßkartoffel-Eintopf mit Pilzen

## Für 4 Personen

600 g Süßkartoffeln	300 g Champignons	100 g Bacon
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
600 ml Gemüsebrühe	1 Bund glatte Petersilie	1 TL geräuch. Paprikapulver
50 g Crème-fraîche	150 g Cheddar-Käse	2 EL heller Balsamico

Die Süßkartoffeln abwaschen, schälen und in 1,5 cm große Stücke schneiden.

Die Pilze putzen und vierteln.

Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Süßkartoffeln und Frühstücksspeck zugeben und 3-4 Minuten darin anschwitzen, dann die Pilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten. Die Gemüsebrühe angießen, so dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zugedeckt alles ca. 8 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Anschließend Paprikapulver und Crème fraîche unter den Eintopf rühren und nochmals 2-3 Minuten weiterköcheln lassen.

Den Käse grob reiben.

Den Eintopf mit Balsamico verfeinern, abschmecken und in tiefen Tellern oder Bowls anrichten. Mit Käse und Petersilie bestreuen und servieren.

Christian Henze am 31. Oktober 2024