



## Sahniger Steckrübeneintopf

Für 4 Personen

600 g (½)  
Steckrübe

600 g geschälte  
Kartoffeln  
Salz  
1 dicke Zwiebel  
1 dicke Möhre

Pfeffer, Curry  
Zucker  
100 ml Sahne  
1 Stich Butter

1 EL geh. Petersilie

Die Steckrübe schälen, unansehnliche Stellen abschneiden und in grobe Stücke teilen.

Die Kartoffeln halbieren.  
Steckrübe und Kartoffeln in Salzwasser 20 Min. garkochen. Nach 10 Min. die geschälte und kleingeschnittene Zwiebel und Möhre zugeben.

Den Eintopf würzen.

Wenn der Eintopf gar ist, Sahne und Butter zugeben und mit dem Stampfer einige Male stampfen. Es soll kein Püree werden.

Den angerichteten Eintopf mit der Petersilie bestreuen.

**Tipp:** Lecker zu gebratener Schälrippe oder anderem Kurzgebratenem.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

