



Bunter Gemüseeeintopf mit Krakauer

1 Packung WIESENHOF Geflügel-Krakauer minis oder Bruzzler Krakauer
1 Bund Suppengrün
150 g Kartoffeln
1 rote Paprikaschote
30 g Butterschmalz
1500 ml Gemüsebrühe
200 g Erbsen (tiefgekühlt)
Salz
schwarzer Pfeffer

Schritt 1

Suppengrün, bis auf die Petersilie putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls klein würfeln. Paprika putzen, waschen und klein schneiden. Butterschmalz in einem großen Topf zerlassen, das Gemüse darin kurz anschwitzen. Brühe angießen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit Krakauer in Scheiben schneiden. Petersilie abrausen, trockenschütteln und fein hacken. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die tiefgekühlten Erbsen und die Krakauer dazugeben und mitköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie unterrühren und servieren. Alternativ können Sie im Sommer auch die Bruzzler Krakauer verwenden und in Scheiben schneiden.