

Veganer Eintopf mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Kartoffeln
- Suppengrün (1 Bund je 1 Möhre, ein kleines Stück Sellerie und Lauch)
- 200 g Erbsen
- 250 ml [Kokosmilch](#)
- 1 Liter Wasser
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Majoran
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- ½ EL Thymian
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle und putze das Gemüse. Schneide es in Würfel.
2. Dünste die Knoblauch- und Zwiebelwürfel in einem Topf an.
3. Füge das Suppengrün und die Kartoffelstückchen hinzu und dünste sie für 5 Minuten mit an.
4. Gib die Gewürze und Kräuter hinzu.

5. Lösche die Gemüse-Kartoffelmischung mit Wasser ab. Lass die Suppe 15 Minuten köcheln.
6. Gib die Kokosmilch und die Erbsen hinzu und koche den Eintopf für weitere 10 Minuten.
7. Schmecke deinen veganen Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

