

Frühlingseintopf

Für 4 Personen

Zutaten

500 g	frische Erbsen
150 g	frische Kefen
1	Kohlrabi
750 g	Frühkartoffeln
3 Zweige	Rosmarin
0,5 dl	HOLL-Rapsöl
etwas	Salz und Pfeffer



Frühlingseintopf

Zubereitung

Erbsen enthülsen, Kefen rüsten. Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, der Länge nach achteln. Rosmarinnadeln fein hacken.

Alles zusammen im heissen HOLL-Rapsöl kurz andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt auf kleinem Feuer 5 Minuten dünsten. Von Zeit zu Zeit umrühren. Deckel entfernen, bei grösserer Hitze während 10 Minuten fertig braten.