

# 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.