

# Kürbis-Kartoffel-Eintopf

## Das brauchst du dafür

900 g Hokaidokürbis  
400 g Möhren  
1 Stange Porree  
1 Bund Suppengrün  
1 Liter Gemüsebrühe  
400 g Kartoffeln  
2 Cabanossi  
Salz nach Bedarf  
1 Bund Petersilie



## So wird es gemacht

Beim Kürbis das Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Kartoffeln und Möhren schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Porree waschen und in Ringe schneiden. Sellerie in Würfel schneiden. Alles zusammen in einem großen Topf mit etwas Öl glasig anschwitzen und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Die Cabanossi vierteln, in mundgerechte Stücke schneiden und zum Eintopf geben. Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf nachsalzen. Zum Schluss die Petersilie fein hacken und zum Eintopf geben. Schmelzen und die restlichen 200 g Schokolade darin auflösen. Die geschmolzene Schokolade auf den Brownies verteilen und mit Orangen-Abrieb der zweiten Orange verzieren.



Dauer  
25 Minuten



Aufwand  
Einfach

*Küchen*  
**SCHNACK**.DE