



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?  
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll!)

chriskochtüte.de

Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

# Radieschen-Kartoffel-Eintopf mit frischer Minze

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, ein Messbecher, ein Pürierstab, einen großen sowie einen kleinen Topf bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 min gibt's schon lecker Essen!

Wasser (1P: 400ml/ 2P: 800ml) in einem großen Topf ohne Deckel zum Kochen bringen. Die **Brühe** hineingeben. Die **Frühlingszwiebeln** und die **Radieschen** waschen. Währenddessen die **Kartoffeln** sauber rubbeln. Die Kartoffeln grob klein würfeln und im kochendem Wasser 15 Min kochen, bzw. bis die Kartoffeln weich sind. Das Radieschengrün, falls vorhanden, entfernen. Bis auf ein paar Radieschen alle anderen klein schneiden und zusammen mit den grob zerkleinerten Frühlingszwiebeln für die letzten 5 Min Kochzeit mit in den Topf geben. Am Ende den **Schmand** hinzugeben und noch etwas mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles pürieren. **Minze** waschen, Blätter abzupfen und grob klein hacken.

In einem kleinen Topf Olivenöl 1-2 EL Olivenöl erhitzen. **Brot** würfeln und im heißen Olivenöl für ca. 2-3 Min schön kross anbraten. Ab und zu umrühren nicht vergessen.

Den Eintopf in schöne, tiefe Teller füllen und mit gehackter Minze, den Brotcroutons und einem Schuss Olivenöl garnieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Eine Review auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) wäre toll oder schreib an [hallo@chriskochtuete.de](mailto:hallo@chriskochtuete.de). Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.