

Wurzel-Eintopf (aus dem Crockpot)



Das ist ein Lieblingsgericht aus Kindheitstagen – es hieß „Wurzelfleisch“. Diese Speise schmeckt aber auch ohne Fleisch perfekt. Eventuell kann man Sojafleisch oder Tofu dazugeben, notwendig ist es aber nicht. Es ist ein perfektes erwärmendes Essen für die kalte Jahreszeit.

ca 500g **Karotten** und

300 -500g **Sellerie** grob raspeln und mit einer geschnippelten

Zwiebel und

3 geschälten und in Spalten geschnittenen **Kartoffeln** in den Topf geben.

(viiiiiel)**Thymian, Pfeffer, Salz** dazugeben und mit

Wasser aufgießen, so dass das Wurzelwerk bedeckt ist.

Im Crockpot/Slow cooker bei mittlerer Stufe ca 4-5 Stunden garen. Schmeckt total interessant, wenn man frisch geriebenen Kren vor dem Servieren dazugibt.