

## GEMÜSEEINTOPF MIT WÜRSTCHEN

Mein Tipp: du kannst das Gemüse im Varoma beliebig austauschen bzw. Gemüse deiner Wahl nehmen, z.B. Brokkoliröschen, Kohlrabi etc.

### ZUTATEN

- 1 Zwiebel halbiert
- 40 g Öl
- 400 g Möhren in Stücken
- 800 g Wasser
- 2 – 3 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht
- ca. 500 g Kartoffeln in mundgerechte Stücke (2-3 cm)
- 250 g Porree, in Ringe (5 mm)
- 1 rote Paprika (ca. 150 g), in mundgerechte Stücke
- 300 g geräucherte Mettwurstchen in Scheiben (oder Cabanossi o.ä.)
- Salz, Menge nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- frisch geriebenen Muskat
- TK Kräuter nach Wunsch (Petersilie, Liebstöckel)

### ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
3. Möhren zugeben und **4 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern.
4. Wasser und Gewürzpaste zugeben, Gareinsatz mit den zerkleinerten Kartoffeln einhängen. Mixtopfdeckel aufsetzen
5. Varoma-Behälter aufsetzen. Lauch, Paprika und Mettwurstchen einfüllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit dem Spatel alles vermischen. Varoma verschließen
6. alles für **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen
7. Varoma absetzen, Garkörbchen mit Hilfe des Spatels aus dem Mixtopf holen. Das Gemüse mit den Wurstchen zusammen mit den Kartoffeln und den Mixtopfinhalt in eine große Schüssel umfüllen und die Kräuter untermischen. Suppe abschmecken und z.B. mit Brötchen oder Baguette servieren.