Wintereintopf

Zubereitung

1. Karotten, Sellerie und Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Lauch waschen und ebenfalls klein schneiden. Den Schinken würfeln.
2. Dann in einem großen Topf etwas Bratöl erhitzen, Schinken, Karotten, Sellerie und Kartoffeln unter Rühren darin anschwitzen bis alles leicht Farbe annimmt.
3. Das Gemüse mit der Brühe ablöschen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Eintopf ca. 1 Stunde unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.
4. Bei Bedarf ab und zu etwas Brühe zugießen. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen und mit einem Klecks Crème fraîche garniert servieren.
5. Dazu passt ofenfrisches Baguette.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

Prise	Atlantik Meersalz, fein
1-2 L	Gemüsebrühe classic, Nachfüllbeutel
etwas	Bratöl, Sonnenblume 'high oleic', desodoriert

Weitere Zutaten

3 Karotten
1 Stange Lauch
1/3 Knollensellerie
1,5 kg Kartoffeln, festkochend
150 g Schwarzwälder Schinken
100 g Crème fraîche
1 Bund krause Petersilie
Pfeffer