

# Gemüse Eintopf mit Spargel

Der vegetarische Gemüse Eintopf mit Spargel ist ein köstliches und vitaminreiches Gericht zu Spargelsaison im Frühling.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
200 g	Grüner Spargel
200 g	weiße Bohnen (von der Dose)
200 g	<a href="#">Karotten</a>
200 g	Erbsen
2 Stk.	Stangensellerie
1 l	Gemüsebrühe
1 EL	Weißweinessig
0.5 TL	Thymian (getrocknet)
0.5 TL	Bohnenkraut
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 EL	frische Petersilie
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den **Gemüse Eintopf mit Spargel** die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die holzigen Enden vom [grünen Spargel](#) entfernen und in zirka 3 cm lagen Stücke schneiden. Den Stangensellerie zerschneiden, Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Das

Gemüse hinzugeben und kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, die Lorbeerblätter zugeben und bei geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten köcheln lassen.

3. Jetzt die abgetropften Bohnen aus der Dose, Bohnenkraut, Thymian, gehackte Petersilie und Essig zum Gemüseeintopf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 12-15 Minuten bei niedriger Temperatur garen lassen. Die Lorbeerblätter entfernen und den Gemüseeintopf mit Spargel anrichten und genießen.

## **Tipp**

Zum Gemüseeintopf mit Spargel eine Scheibe frisch gebackenes Vollkornbrot, Gebäck oder Weißbrot reichen.