



TOLLE-KNOLLEN-EINTOPF

Zutaten (für 4 Personen)

2 bis 3	Teltower Rübchen	
2 bis 3	Bamberger Hörnla	
2	Höri Bülle	
3	Möhren	
2 Zehen	Knoblauch	
1 Bund	Schnittlauch	
1 Becher	Schmand	
2-3 Esslöffel	Tomatenmark	
ein halber Liter	Gemüsebrühe	
etwas	Salz und Pfeffer	
1 Esslöffel	Öl	

Essen, was man retten will! Wusstest Du, dass es auf der Welt mehr als 5.000 Kartoffelsorten gibt? Aber meistens findet man im Supermarkt nur noch wenige Sorten. Das wollen wir von Slow Food ändern! Mit unserer **Arche des Geschmacks** retten wir viele tolle Knollen und andere Lebensmittel vor dem Vergessen. Wie lecker die Archeprodukte schmecken, zeigt der „Tolle-Knollen-Eintopf“!

Zubereitung

- Das Wurzelgemüse waschen und in Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und im Topf mit etwas Öl anbraten.
- Wurzelgemüse hinzugeben, kurz anbraten und danach mit Tomatenmark ablöschen.
- Nach und nach Gemüsebrühe hinzugeben und bei mittlerer Temperatur circa 30 Minuten köcheln lassen.
- Teste zwischendurch, ob Dir das Gemüse schon weich genug ist - dann kannst Du es vorher vom Herd nehmen.
- Bevor Du den Topf vom Herd nimmst, Schmand, Schnittlauch und Pfeffer hinzufügen.

