



Erdäpfel-Fisolen-Eintopf

Zutaten für 4 Personen:

800 g Erdäpfel
250 g tiefgekühlte oder frische Fisolen
1 EL Butter
1 EL Mehl
¼ l Gemüsebrühe
3 EL Sauerrahm
2 Knoblauchzehen, gepresst
Majoran, Salz und Pfeffer

Die Erdäpfel werden geschält, geviertelt und in Salzwasser gekocht. Die Fisolen bissfest garen. Nun wird die Gemüsebrühe mit dem Sauerrahm gemischt. Anschließend die Butter in einem Topf schmelzen, die gepressten Knoblauchzehen hinzufügen und das Mehl darin anschwitzen.

Mit der Suppe aufgießen und gut verrühren. Aufkochen lassen. Nun fügt man die Erdäpfel und die Fisolen hinzu. Mit Majoran, Salz und Pfeffer wird das Gericht geschmacklich abgerundet.

Der Erdäpfel-Fisolen-Eintopf lässt sich problemlos am nächsten Tag wieder aufwärmen. Wenn man gleich die doppelte Menge vorkocht, hat man gleich vorgekocht.

