

# Kullererbsentopf

1 EL Holl-Rapsöl

in Pfanne geben, erwärmen

---

2 Zwiebeln, gehackt

zugeben, andämpfen

---

2 Lauch

halbieren, auswaschen, in Streifen schneiden

---

$\frac{1}{4}$  Sellerie

4-5 Rüebli

schälen, in kleine Würfelchen schneiden  
Gemüestücke zugeben, mitdämpfen

---

3 l Gemüsebouillon

zugeben, aufkochen

---

- **Variante**  
Gemüse-, Fleisch- oder Kartoffelreste verwenden, erst gegen Ende zugeben und nur noch heiss werden lassen
- Würstchen weglassen oder durch 8 entkernte und klein gewürfelte Fleischtomaten ersetzen

**Geeignet für:** vegetarisch, Fleisch, Resteverwertung, Zum Aufwärmen  
**Schwierigkeitsgrad:** mittlere Anforderung