

Rezept

Erbseneintopf mit Kasseler

Ein Rezept von Erbseneintopf mit Kasseler, am 30.06.2024

Zutaten

300 g festkochende Kartoffeln	1 Bund Suppengrün
400 g Kasselerkotelett ohne Knochen	300 g grüne Schälerbsen (ohne Einweichen)
1 TL getrocknetes Bohnenkraut	Salz
Pfeffer	3 EL Rapsöl
1 EL gehackte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Suppengrün putzen, bzw. schälen, waschen und klein schneiden. Kasseler ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
2. Kartoffeln, Gemüse, Kasseler, Erbsen und Bohnenkraut in den Römertopf geben. 1,2 l Wasser zugießen und zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 2 Std. garen. Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen, Öl unterrühren. Mit gehackter Petersilie bestreuen.