

# GEMÜSEINTOPF

Für vier Personen.

1 grosse gehackte Zwiebel zusammen mit 1 Bouillonwürfel in der Pfanne glasig anziehen und mit Weisswein ablöschen.

1 geschälten, entkernten, in Würfel geschnittenen Potimarron-Kürbis,  
4 geschälte, gewürfelte mehligkochende Kartoffeln,  
500 g Rosenkohl,  
4 Fenchel, geschält, halbiert in Streifen geschnitten,  
4 Karotten gescheibelt  
beifügen.

Mit wenig Wasser weich kochen.

Eignet sich als Hauptmahlzeit oder als Beilage zu Fleisch.

Hinterkappelen, 11. Dezember. 2008

Christine und Peter J.Betts

