

# Möhren-Kartoffel-Eintopf

## Mit Kalbs-Fleischkäse

Zeit: 45 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Suppen & Eintöpfe

Manchmal muss es einfach einfach sein, oder? Diesen Eintopf mit fettarmem Kalbs-Fleischkäse kannst du wunderbar vorbereiten und hast so schnell ein deftiges Abendessen auf dem Tisch.

## Zutaten

Portionsgröße: 10 Person(en)

1 kg Kartoffeln vorwiegend festkochend oder mehligkochend  
10 Möhren  
1 Zwiebel

1500 g



[KALBS-FLEISCHKÄSE, 500 G](#)

9,95

(19,90/1kg)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

1 EL Olivenöl  
1 Liter Rinder-Brühe (Gemüse-/Hühnerbrühe)  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
1 EL Majoran  
2 Lorbeerblätter

## Zubereitung

1. Kartoffeln und Möhren schälen. Möhren in Scheiben schneiden und die Kartoffeln würfeln.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Kalbs-Fleischkäse in Scheiben schneiden.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln andünsten.
4. Möhren dazu geben und für 1-2 Minuten mit anbraten.
5. Mit der Brühe ablöschen und die Kartoffelwürfel dazu geben.
6. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und Lorbeerblätter mit in den Eintopf geben.
7. Den Eintopf 20 Minuten köcheln lassen.
8. In den letzten 5 Minuten die Kalbs-Fleischkäse-Scheiben auf den Eintopf legen und leicht erwärmen.