Wintereintopf

Zutaten		400	g	Kartoffeln
	je	3	Stück	Möhre, Petersilienwurzel, Pastinake
	je	1	Stück	Lauch, Sellerie, Steckrübe
		1	kl. Tasse	Gerste (Alternativ: Quinoa)
		1	Pack	Tofusaitanwürstchen
		2	EL	Schmalz
		1	Liter	Wasser
				Brühe
optional		*1*	*Dose*	*Kichererbsen*

\+ + + +

Machen

Wasser mit der Brühe aufsetzen. Währenddessen Gemüse schälen und kleinschneiden und nach und nach, entsprechend der Kochzeiten ins Wasser geben. (Kartoffeln, Petersilienwurzel, Pastinake, Sellerie, Steckrübe, Lauch, Möhre) Gleich zu Beginn auch Quinoa ins Wasser geben. Wenn alle Gemüse im Topf sind, das Schmalz hinzugeben und weiter köcheln lassen. Die letzten 5 Minuten die Würstchen in Scheiben schneiden und hinzugeben. Immer mal wieder umrühren, ggf. etwas Wasser nachgießen.