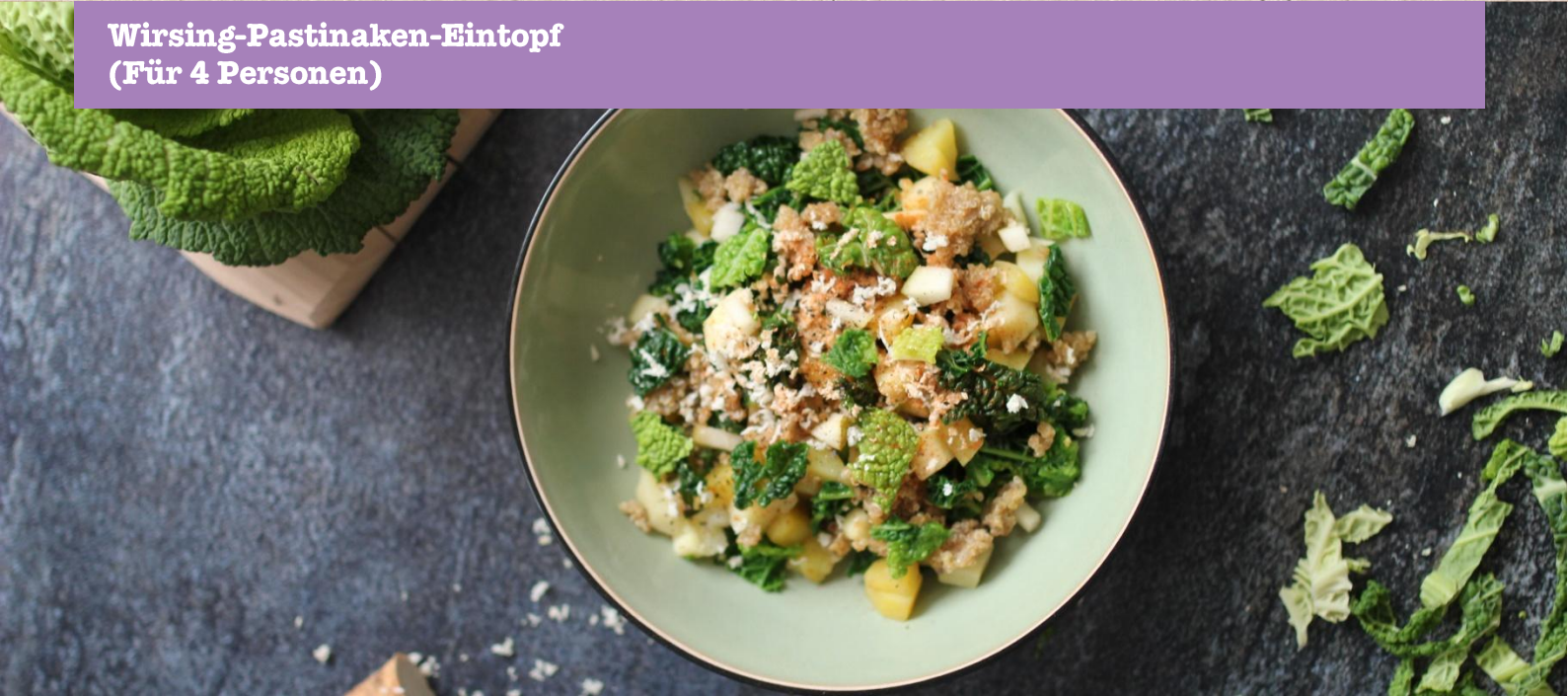


REZEPT DER WOCHE

KW 8 16.02. – 22.02.2026

Wirsing-Pastinaken-Eintopf (Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

500 g [Kartoffeln vfk](#)
1 [Wirsing](#)
200 g [Pastinaken](#)
1,5 l [Gemüsebrühe](#)
3 EL [Olivenöl](#)
1 [Birne](#)
1 [Zwiebel](#)
150 g [Quinoa](#)
50 g [Meerrettich](#)
Salz, Pfeffer

(Art.Nr. 501)
(Art.Nr. 717)
(Art.Nr. 314)
(Art.Nr. 8045)
(Art.Nr. 8044)
(Art.Nr. 1029)
(Art.Nr. 400)
(Art.Nr. 5031)
(Art.Nr. 355)

Und so geht's:

Kartoffeln und Pastinaken schälen und in kleine Stücke schneiden.
Den Wirsing in Streifen und die rote Zwiebel in feine Würfel schneiden.
Quinoa waschen und nach Packungsanleitung garen.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Pastinaken und Kartoffeln hineingeben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen.
Etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
Die Temperatur reduzieren, die gekochte Quinoa und den Wirsing hinzufügen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Birne waschen, in kleine Würfel schneiden und das Gericht auf Tellern anrichten.
Mit den Birnenstücken und etwas Meerrettich garnieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOKISTE

Am Bollgraben 11
76534 Baden-Baden

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiokiste.de