

# ZUCCHINI-KARTOFFEL-EINTOPF MIT WÜRSCHEN / JUTTA UND TOLGA KOCHEN GEMEINSAM



Jutta und Tolga sind für dieses Rezept in meiner Küche eingesprungen. Ich finde, die beiden haben das super gemacht und dürfen gerne öfter mal aushelfen. Ein schnelles herzhaftes Onepot Gericht, das wirklich jedem schmeckt. Ohne die Würstchen ist es auch ganz leicht vegetarisch zubereitet. Kartoffel- und Zucchiniwürfel werden in Brühe gekocht und dann mit Eigelb und Sahne legiert. Als Beilage passt dazu auch sehr gut ein selbstgebackenes Brot oder Brötchen. Rezepte dazu findet ihr auf meinem Blog und in meiner App.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Kochzeit  
**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## GEMÜSE VORBEREITEN

Wasche die Zucchini und schäle die Kartoffeln und Zwiebeln. Schneide die Zucchini und Kartoffeln in etwa 1 cm große Würfel und die Zwiebeln in feine Würfel.

## ZUCCHINI-KARTOFFEL RAGOUT

Erhitze das Butterschmalz in einer Pfanne und brate die Zwiebeln, Kartoffeln und Zucchini darin an. Würze das Gemüse mit Salz und Pfeffer, gib das Mehl dazu und lösche alles mit der Gemüsebrühe ab. Lasse das Ragout bei mittlerer Hitze für etwa 20 Minuten köcheln. Verrühre Eigelb und Sahne miteinander und rühre die Masse gemeinsam mit dem Senf in das Ragout. Schneide die Würstchen in Scheiben und gib sie mit in die Pfanne. Lasse das Ragout bei niedriger Hitze noch etwa 5-10 Minuten stehen, damit die Würstchen warm werden und die Soße andickt. Viel Spaß beim Nachmachen!

## ZUCCHINI-KARTOFFEL RAGOUT:

- 700 g** Zucchini
- 500 g** Kartoffeln
- 2** Zwiebeln
- 2 EL** Butterschmalz
- ½ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 2 EL** Mehl
- 500 g** Gemüsebrühe
- 2** Eigelbe
- 120 g** Sahne
- 2 EL** Senf
- 4** Wiener Würstchen