

**Christian Henze**  
**Süßkartoffel-Eintopf mit Pilzen**

**Donnerstag, 31. Oktober 2024**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Schnelle Küche

**Zutaten:**

600 g	Süßkartoffeln
300 g	Champignons oder Kräuterseitlinge
100 g	Frühstücksspeck, in dünnen Scheiben
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
600 ml	Gemüsebrühe
1 Bund	glatte Petersilie
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
50 g	Crème fraîche
150 g	Cheddar-Käse
2 EL	heller Balsamico

**Zubereitung:**

1. Die Süßkartoffeln abwaschen, schälen und in 1,5 cm große Stücke schneiden.
2. Die Pilze putzen und vierteln.
3. Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden.
4. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Süßkartoffeln und Frühstücksspeck zugeben und 3-4 Minuten darin anschwitzen, dann die Pilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten. Die Gemüsebrühe angießen, so dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zugedeckt alles ca. 8 Minuten köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
6. Anschließend Paprikapulver und Crème fraîche unter den Eintopf rühren und nochmals 2-3 Minuten weiterköcheln lassen.
7. Den Käse grob reiben.
8. Den Eintopf mit Balsamico verfeinern, abschmecken und in tiefen Tellern oder Bowls anrichten. Mit Käse und Petersilie bestreuen und servieren.

Pro Portion: 610 kcal/ 2550 kJ  
38 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 43 g Fett