



Gemüseintopf Cajun-Style mit Cheddar

mit Mais, Kartoffeln und Petersilie



ca. 50min



4 Portionen

Du hast Lust auf eine deftige Mahlzeit, aber vegetarisch soll es sein? Kein Problem! Wie wäre es mit unserem Gemüseintopf, der so schön cremig ist, dass man sich am liebsten gleich hineinlegen möchte? Stangensellerie und Paprika treffen heute auf Mais und Kartoffeln, verfeinert mit würziger Misopaste, Sahne und garniert mit Cheddar und Petersilie. Für die gewisse Schärfe ist ebenfalls gesorgt. Ran an den Löffel!

- 2 Zwiebeln
- 2 Stangensellerie ¹
- 2 Paprika
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Mais
- 5g Thymian
- 2 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Gemüsebrühwürstchen
- 10g Petersilie
- 50g Misopaste ³
- 200ml Kochsahne ²
- 150g geriebener Cheddar ²

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- großer Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Wer es weniger scharf mag, verwendet zunächst weniger von der Gewürzmischung und passt die Würzung dann nach Geschmack an.

Sellerie (1), Milch (2), Sojabohnen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 0kcal



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Sellerie** fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



Das **Gemüse** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 6-8Min. anbraten, bis die **Zwiebeln** glasig sind.
Tipp: Wenn das **Gemüse** zu schnell braun wird, die Hitze reduzieren. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



Inzwischen die **Kartoffeln** grob in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Knoblauch**, den **Thymian** und die **Gewürzmischung** in den Topf einrühren und ca. 1Min. duftend mitbraten.



Die **Kartoffeln**, den **Mais**, das **Brühgewürz** und 1L Wasser in den Topf geben und zum Kochen bringen, dann alles abgedeckt bei niedriger Hitze 10-15Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



Die **Petersilie** samt **Stängeln** grob schneiden. Den **Thymian** entfernen und ca. $\frac{1}{3}$ **des Eintopfs** in ein hohes Gefäß geben. Die **Misopaste** und die **Sahne** hinzugeben und alles mit einem Stabmixer zu einem glatten **Püree** verarbeiten.



Das **Püree** und 1 EL Essig in den **Eintopf** einrühren. Abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den **Eintopf** mit dem **Käse** und der **Petersilie** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d6bd620f45f20291c3c3dab29f2286e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac4fcea21db844807030be74b3ff0b7a_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**