



Gemüse Eintopf mit Rindfleisch

Zubereitung

Gewürzte Fleischbrühe zum Kochen bringen und das in kleine Würfel geschnittene Rindfleisch dazugeben. Karotten, Sellerie und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und zu dem Rindfleisch geben. Erbsen und den in kleine Röschen geteilten Blumenkohl und die Butter ebenfalls hinzufügen und alles zu Ende garen.

Mit Fresubin 2 KCAL Drink Neutral auffüllen und abschmecken.

Vor dem Servieren die gehackte Petersilie darüber streuen.

Suppe

Level ☒ ☐ ☐ ☐



1



40 Min.

Zutaten

100 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral*
120 g	Rindfleisch (z.B. Beinscheibe)
50 g	Blumenkohl, TK
50 g	Karotten, frisch, küchenfertig
50 g	Sellerie, frisch, küchenfertig
50 g	Erbsen, TK oder frisch
100 g	Kartoffeln
1 TL	Butter
Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie. Fleischbrühe	

Nährwerte pro Gemüse Eintopf

Energie	579 kcal
Eiweiß	42,3 g
Fett	23,2 g
Kohlenhydrate	48,8 g

* Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(09.23/SG/FKD)