Rote Bete Eintopf *von Walburga Sondermann*

400 gr Rote Bete

300 gr Kartoffeln

250 gr Möhren Alles in große Stk schneiden

250 gr Weißkohl oder

Spitzkohl in kleine Stk schneiden

1 Zwiebel

1-2 Knobl.zehen fein würfeln und in

1-2 Eßl Öl glasig dünsten

Rote Bete

2 Lorbeerblätter und

3 Pimentkörner dazugeben und

1 1/4 ltr Gemüsebrühe dazugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 15 Min kochen

Kartoffeln

Möhren

Kohl hinzugeben und weiter 20 Min kochen, mit

Salz und

Pfeffer abschmecken.

100 gr Fetakäse zerbröseln und draufstreuen

Kresse kleinschneiden und drüberstreuen