


MÖHRENEINTOPF

Rezept für 4 Pers.

Ganz toll auch für 2 Mahlzeiten!



1 l	Brühe	Brühe zum Kochen bringen.
800 g	Möhren	Möhren und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in die kochende Brühe geben.
500 g	Kartoffeln	
2 Stangen	Lauch	Lauch putzen, gründlich unter fließendem Wasser säubern, in Ringe schneiden und ebenfalls in die Brühe geben.
4	Mettenden	Mettenden in Scheiben schneiden und hinzufügen.
	Salz, Pfeffer	
1 El	Petersilie	Bei mittlerer Temperatur ca.  40 - 45 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Servieren feingehackte Petersilie über den Möhreintopf streuen.

Tipp: Leckerer "Wintereintopf", für den man auch schwärmt, wenn er wieder aufgewärmt!

Mehr Infos & leckere Rezepte bei Ihrem Direktvermarkter...

Die schönsten
Landerlebnisse in NRW
finden Sie unter:

landservice.de