

Möhreneintopf

ZUTATEN:

- 1 kg Möhren
- 4 Kartoffeln
- 300 Gramm Mett
- ½ Stange Porree
- Etwas Brühe
- Margarine
- Salz und Pfeffer

So wird´s gemacht:

Möhren und Kartoffeln in Stücke schneiden, Mett und das in feine Ringe geschnittene Lauch (Porree) hinzugeben. Das Ganze in etwas Brühe garen und mit einem Stab stampfen. Einen Stich Margarine hinzu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!!

Ein einfaches, aber sehr leckeres Rezept!

Rezept und Foto von:
C.S. aus Nümbrecht

