

UNSER



REZEPT

DER WOCHE

KARTOFFEL-LAUCH-EINTOPF

MIT KAROTTEN

Zutaten		Zubereitung
5 große	Kartoffeln	Zuerst Kartoffeln, Möhren und Lauch waschen und klein schneiden.
3 große	Karotten	
1 Stange	Lauch	Mit wenig Olivenöl alles kurz anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kurkuma würzen. Bei mittlerer Temperatur so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit stark reduziert ist. In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken. Crème fraîche zugeben und eventuell nochmal nachwürzen. Die Petersilie über den Eintopf geben und servieren.
700 ml	Gemüsebrühe	
1 Becher	Crème fraîche	
3 Stängel	Petersilie	
	Salz und Pfeffer	
	Kurkuma	
	Muskatnuss	
	Olivenöl	Fertig!

HALLO@VIELFALTSGAERTNEREI-AUHOF.DE - WWW.VIELFALTSGAERTNEREI-AUHOF.DE