

Möhreneintopf

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1/2 Stange Lauch
- 800g Möhren
- 800g Kartoffeln
- 1 Apfel
- 1 Liter Brühe
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Petersilie
- 2-3 EL Creme Fraiche oder Saure Sahne

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stückchen schneiden. Vom Lauch die äußere Schicht, Wurzeln und harte grüne Blätter entfernen, waschen und in Ringe schneiden. Von den Möhren die Enden entfernen, gut waschen oder bürsten und klein schneiden. Den Apfel schälen und klein schneiden, die Zwiebel putzen und klein schneiden.

In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und Zwiebel, Möhren und Lauch anbraten (währenddessen Wasser kochen). Dann die Brühe (Wasser und 2 Brühwürfel) angießen, Kartoffeln und Äpfel zugeben, umrühren und alles 30 Minuten kochen lassen.

Wenn alles gar ist, das Gemüse leicht anpürrieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie hacken und unterrühren und Creme Fraiche oder saure Sahne zufügen.