

Möhreneintopf

500 g Möhren
500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Tasse Brühe

Kartoffeln schälen und würfeln (in etwa würfelgroß). Möhren putzen und auch in ca. würfelgroße Stücke schneiden. Zwiebeln würfeln

Alle Zutaten in einen Topf geben. Mit Brühe übergießen und ca 35 bis 40 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Kartoffeln und die Möhren gar sind, alles mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen, pfeffern und salzen evtl Milch oder Brühe zugeben. Heiß servieren.

Wir servierten dazu Nürnberger Rostbratwürstchen.