

Rahm-Möhren

Für 4 Portionen

400 g Möhren	200 ml Schmand	100 ml Brühe
$\frac{1}{2}$ TL Kartoffelmehl	2 EL Öl	Salz, Pfeffer

Die Möhren putzen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem beschichteten Topf erhitzen, Möhren anschwitzen, Brühe, Kartoffelmehl und Schmand hinzufügen.

Alles 15 Min. bei schwacher Hitze einreduzieren lassen. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

NN am 18. Oktober 2024