

Rahm-Möhren

Für 4 Portionen

500 g Möhren 300 ml Sahne 1 TL Brühe, gekörnt
 $\frac{1}{2}$ TL Kartoffelmehl 2 EL Öl Salz, Pfeffer

Die Möhren putzen und in schmale Scheiben schneiden. Öl in einem beschichteten Topf erhitzen, Möhren anschwitzen. Mit der Brühe und Kartoffelmehl bestreuen, mit Sahne ablöschen. Alles etwa 15 Min. bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze garen. Nochmals abschmecken, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

NN am 04. November 2024