

# Möhreneintopf



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 800 g Kartoffeln</li><li>• 500 g Möhren</li><li>• Petersilie</li><li>• Salz, Muskat, Maggi, Pfeffer</li><li>• 1 Becher Schmand</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und klein schneiden. Im Topf weich kochen.</li><li>2. Das Wasser abschütten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Maggi abschmecken.</li><li>3. Den Schmand unterheben und mit Petersilie garnieren.</li></ol>

Reinhard Graßmann

**Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied**