

Möhreneintopf



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

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