



Martina
kocht & backt

KARTOFFEL MÖHREN EINTOPF

ZUTATEN:

800 g Kartoffeln
3 Möhren
2 Zwiebeln
1/2 Stange Lauch
125 g Speckwürfel
750 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund Petersilie
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1 TL Majoran
1 EL Zucker
4 Rindswürste

ZUBEREITUNG:

1. Speckwürfel in den Ofenmeister geben
2. Zwiebeln und Lauch klein schneiden und dazugeben
3. Kartoffeln in kleine Würfel und Möhren in halbe Scheiben schneiden und ebenfalls in den Ofenmeister geben.
4. Petersilie hacken und Rindswürste klein schneiden und alles ebenfalls in den Topf geben.
5. Die Gewürze dazugeben und Brühe darüber gießen.
6. Alles einmal gut durchrühren und dann bei 200 Grad Ober/Unterhitze 90 Minuten garen.

