

# Karotten-Kartoffel-Gemüse



## Zutaten für 3-4 Personen:

4 größere Karotten  
2-3 mittlere Kartoffeln  
1/2 Haushaltszwiebel  
1 Ecke Butter  
50 ml Gemüsebrühe

1. Karotten und Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebel fein würfeln und in einer Ecke Butter bei geringer Hitze anschwitzen. Karotten- und Kartoffelscheiben zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und bei sehr geringer Hitze etwa 40 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten.
3. Bei Bedarf noch etwas Brühe oder Wasser zugießen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Wenn man dieses Gemüse geduldig und auf sehr kleiner Hitze dünst, kann es sehr schmackhaft werden.

Eignet sich zum Beispiel gut als Beilage für Puten- oder Hähnchengeschnetzeltes. Oder aber auch zu kaltem Braten.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, Gemüse, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter  
Stand 15.01.2023