

Glasiertes Möhren-Wurzelpetersiliengemüse mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln – 600 g Möhren – 600 g Wurzelpetersilie – Salz – 150 ml Gemüsebrühe – 2 EL Butter – 1 EL Puderzucker – Pfeffer – Muskatnuss – Zitronensaft – Petersilie

Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich waschen und schälen. In kochendem Salzwasser garen
- Wurzelpetersilie und Möhren schälen. Dickere Exemplare längs halbieren oder vierteln, dann in mundgerechte, gleich große Stücke schneiden und 3 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest garen.
- Das Gemüse in ein Sieb geben und abtropfen lassen
- Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, das Gemüse zugeben und mit dem Puderzucker bestäuben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei milder Hitze garen, dabei nach und nach die Gemüsebrühe dazu gießen. Am Ende sollte die Gemüsebrühe vollständig eingekocht sein
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

