



Möhrenundereinander



Zutaten für 4 Personen

800g Kartoffelkes
400g Möhrchen
1 Zwiebel
100g Speck (gewürfelt)
Salz
Prise Muskat
2 EL Suppen Jedöns
2 EL Gemüse Kladderadatsch

Zubereitung

Dat is also ein ganz tolles Gericht, wat auch ja nicht lange dauert und wirklich jeder machen kann. Du schälst einfach die Möhren und die Kartoffeln und schneidest die in Stücke. Das ganze in einen Topf tun und mit Wasser bedecken. Dann kochen lassen, etwa 20 – 30 Minuten, je nachdem wie groß du die Stücke geschnitten hast.

Jetzt die Zwiebeln schön in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit dem Speckwürfeln anbraten. Wenn du alles schön angebraten hast, nimm die Pfanne vom Herd und warte bis die Kartoffeln und Möhren gar sind. Dann kannst du nämlich das Wasser abkippen und die Möhrchen und Kartoffelkes schön durchstampfen.

Zuletzt die Zwiebeln, den Speck und das Suppen Jedöns und Gemüse Kladderadatsch unterrühren. Lass die ganze Pracht noch 5 Minuten ziehen und dann kannst du dir schon einen leckeren Schlach auf den Teller geben.

Fertig!

Tipp: Ohne den Speck auch total vegetarisch !

Dazu passt:

Frikadellchen (siehe unser Rezept: Frikko Geknüngel),
Mettwurst, gebratene Blutwurst oder einfach ein Salädchen