

## Erbsen-Möhren Gemüse mit Soße



### Zutaten für 6 Portionen:

- 500 g Möhren
- 300 g Erbsen
- 450 ml [Gemüsebrühe](#)
- 30 g Butter
- 30 g Weizenmehl
- Salz

**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 20 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 30 Minuten

### Zubereitung:

1. Schäle die Möhren und schneide sie mit dem Messer oder unserem [Wellenschneider](#) in Scheiben. Gib die Möhrenscheiben in einen Topf und gieße die Gemüsebrühe dazu.
2. Lass sie für ca. 15 Minuten kochen.
3. Gieße die Möhren ab und fange die Gemüsebrühe in einer Schüssel auf.
4. Gib nun die Butter in den Topf und lasse sie schmelzen. Füge dann das Mehl hinzu und rühre alles gut mit einem Schneebesen um. Gieße nach und nach die Gemüsebrühe an, bis eine dickflüssige Sauce entsteht.
5. Rühre mit einem Kochlöffel die Erbsen und die Möhren unter.
6. Lass das Erbsen-Möhren-Gemüse für 5 Minuten köcheln.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

