

Kartoffel-Möhren-Stampf



Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 400 g Möhren
- 100 ml Milch (warme)
- 30 g Butter
- 2 TL Salz
- 1 Zwiebel
- Petersilie
- Muskat

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und die Möhren. Schneide sie klein.
2. Gib die Kartoffel- und Möhrenwürfel mit Salz in einen Topf und soviel Wasser dazu, dass das Gemüse bedeckt ist. Koche die Kartoffeln und Möhren für ca. 35 Minuten weich.
3. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Brate sie in einer Pfanne mit Butter goldgelb an.
4. Gieße die Kartoffeln und Möhren ab. Stampfe sie mit einem Kartoffelstampfer klein.
5. Gib die gebratenen Zwiebeln mit der Butter, der warmen Milch und der Petersilie hinzu. Verrühre alles mit einem Kochlöffel.

6. Schmecke den Kartoffel-Möhren-Stampf mit Salz und Muskat ab.

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

