

# Kartoffel-Möhren-Eintopf

## Zutaten (für 2 Personen):

- 500 g Möhren
- 500 g Kartoffeln
- 1 weiße Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 800 ml hefefreie Gemüsebrühe
- Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie

Möhren und Kartoffeln schälen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel kurz darin andünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen und unter Rühren wenige Minuten mit andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und alles auf mittlerer Stufe etwa 15-20 Minuten gar kochen.

Mit Pfeffer abschmecken und zum Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 29.01.2024

Koch/Köchin: Nicole Hoenig

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)