



Wurzelgemüse-Pfanne

4 Portionen

Zutaten:

1 Zwiebel

200 g Möhren

200 g Möhren, violett

200 g Petersilienwurzeln (oder Pastinaken)

200 g bunte Bete

200 g Steckrüben

1 TL Rapsöl

100 ml Gemüsebrühe

100 ml Kochsahne, 7 % Fett

Salz & Pfeffer

etwas Muskatnuss

2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Möhren, Petersilienwurzeln, Bete und Rüben schälen und klein schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebelwürfel und das Gemüse andünsten. Dann mit der Brühe ablöschen und das Gemüse je nach gewünschtem Gargrad 10–20 Minuten garen. (Wir essen das Gemüse gerne eher knackig, wer es weicher mag, kocht es einfach länger.)
3. Die Sahne zum Gemüse gießen und erhitzen, dann mit Salz & Pfeffer sowie etwas Muskat würzen und 1 EL Petersilie einrühren.
4. Zum Servieren mit etwas frischer Petersilie bestreuen.