

# Möhreneintopf



## Zutaten für 4 Portionen

600 g Möhren  
600 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 EL Butter  
Salz  
Zucker  
600 ml Gemüsebrühe  
Pfeffer  
Muskat  
2 EL Sahne  
3 Zweige krause Petersilie

## Zubereitung

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf auslassen und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Möhren dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen und leicht karamellisieren. Die Kartoffeln dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel 25 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer, Muskat und Sahne abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie in den Eintopf geben und servieren.