

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 und stöber in unserem [Shop](#).

