



Cremige Karotten mit Sahne-Dill-Sauce und kleinen Quetsch-Kartoffeln



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------------|--------|
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Karotten | 600 g |
| kleine Kartoffeln, vorw. festk. | 800 g |
| Salz | |
| Lorbeerblätter, getrocknet | 2 St. |
| Butter | 3 EL |
| Gemüsebrühe | 100 ml |
| Schlagsahne | 200 g |
| Zucker | |
| Dill, frisch | 20 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel

1. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und in dekorative Scheiben (ca. 0,5 cm) schneiden. Kartoffeln waschen.
2. In einen Topf mit 1,5 l gesalzenem Wasser Lorbeerblätter und Kartoffeln geben. Zudecken und Kartoffeln ca. 20 Min. weich kochen.
3. In einem weiteren Topf 1 EL Butter schmelzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Karottenscheiben dazugeben und ca. 5 Min. weiterdünsten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und zugedeckt ca. 10 Min. weich kochen. Deckel herunternehmen und Flüssigkeit ca. 5 Min. einkochen lassen. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.
4. Dillspitzen von den Stielen zupfen und grob schneiden. Kartoffeln abschütten und mit einer Gabel aufbrechen.
5. Dill unter die Karotten rühren. Kartoffeln auf Tellern anrichten, restliche Butter darauf verteilen und mit den cremigen Karotten servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Gemüseschalen von Karotten oder Zwiebeln kannst du aufheben und eine Gemüsebrühe daraus kochen. Ebenso Abschnitte von Sellerie, Lauch oder Pastinaken. Die Abschnitte kannst du einige Tage im Kühlschrank sammeln, bis du genug für deine

Brühe beisammen hast.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 362 kcal |
| Kohlenhydrate | 53 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 7 g |
| Fette | 14 g |