

Rezept

# Kartoffel-Möhren-Topf

Ein Rezept von Kartoffel-Möhren-Topf, am 22.06.2024

## Zutaten

<b>2 TL</b> Butter	<b>2 TL</b> Mehl
<b>200 g</b> Kartoffeln	<b>200 g</b> Möhren
<b>200 g</b> Kohlrabi	<b>400 ml</b> Milch
<b>2</b> Wiener Würstchen	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>100 g</b> Rucola	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Butter und Mehl glatt verkneten und ins Tiefkühlfach legen. Kartoffeln, Möhren und Kohlrabi waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Das Gemüse in 200 ml Wasser bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 8 Min. kochen.
2. Die Milch dazugeben und erhitzen. Die kalte Mehlbuttermischung stückchenweise unterrühren und alles nochmal aufkochen lassen. Die Würstchen klein schneiden und im Eintopf heiß werden lassen.
3. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Rucola waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Vor dem Servieren auf den heißen Eintopf streuen.