

# Rezept der Woche

## Schnelle pikante Möhrenpfanne



### Zutaten (4 Personen)

- 500 g Möhren
- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Petersilie
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 g milder Blauschimmelkäse
- 200 g Creme fraiche
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Möhren waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

Die Zwiebel fein würfeln und glasig dünsten. Brühe dazugeben und aufkochen.

Kartoffeln und Möhren dazugeben und zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Für den Guss den Käse mit der Gabel zerdrücken, Creme fraiche unterrühren. Die Käsemischung zum Gemüse geben und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas gehackter Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!