

Kartoffel - Gemüse Ragout

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Für den Single, ohne große Vorbereitung, mit leichter Curry Note

Zutaten

- 400 g gekochte Pellkartoffeln, in dickeren Scheiben
- 150 g TK - Broccoli Röschen, aufgetaut
- 150 g Möhren, geputzt, schräg in 1 cm dicken Scheiben
- 3 Stangen Frühlingslauch, geputzt, in 2 cm langen Stücken
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 150 ml Mineralwasser
- Etwas Bio - Gemüsebrühen Pulver
- 2 El Crème fraîche
- 2 El Butter
- 1/2 Tl Currypulver, Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln und den Frühlingslauch in der Butter mit dem Currypulver anschwitzen.

Schritt2

Die Möhren dazu geben, salzen, pfeffern und mit etwas Gemüsebrühen Pulver würzen. Mit dem Mineralwasser aufgießen, ca. 10 min. bei kleiner Hitze garen.

Schritt3

Für 2 - 3 min. den Broccoli und die Kartoffelscheiben zufügen, zusammen erwärmen.

Schritt4

Mit Creme fraiche und frischem Schnittlauch vollenden, nachschmecken.

Schritt5

.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** fleischlos, preiswert, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-gemuese-ragout/>