



# 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/>