



Rezept für Steckrüben-Möhren-Pfanne

600 g Steckrüben,
400 g Möhren
750 g Kartoffeln

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 EL Öl

400 ml Gemüsebrühe
getrockneten Thymian

Salz und Pfeffer
100 g geriebenen Käse
1 EL gehackte Petersilie

und
schälen. Die Steckrübe würfeln, die Möhren in Scheiben schneiden und die Kartoffeln in Spalten schneiden.
schälen und in Ringe schneiden.
schälen und in dünne Scheiben schneiden.
in einer Pfanne erhitzen, Steckrüben, Möhren und Kartoffeln darin anbraten. Die Zwiebelringe und den Knoblauch zugeben und kurz mitanrösten. Alles mit
ablöschen und etwas
zugeben. Alles für 15- 20 Min. leicht schmoren lassen. Dann die Gemüsepfanne mit
abschmecken.
sowie
vor dem Servieren über die Pfanne streuen.