



## Karotten und Erbsen

*Beilagen, Hauptspeisen, KSW 26.06.2015*

**vorbereitung 10 · kochen 20 · portionen 4 · schwierigkeitsgrad**

Leicht · **quelle** Allrecipes

### ZUTATEN

500 g Möhren, geschält und in  
Scheiben geschnitten

---

50 g Margarine

---

2,5 Tassen Wasser

---

250 g Erbsen (TK)

---

3/4 TL Salz

---

Muskatnuss

---

Petersilie

### ZUBEREITUNG

Die vorbereiteten Möhren mit Fett und Wasser in einen Topf geben und ca. 20 Minuten gar dünsten.

Nach ungefähr 10 Minuten Erbsen hinzugeben.

Zuletzt mit Salz und Muskatnuss abschmecken und mit Petersilie garnieren.

### NOTIZEN

Die Möhren werden bei dieser Zubereitungsweise sehr weich, wer sie etwas bissfester möchte, kann die Kochzeit auch entsprechend verkürzen.