

Möhren-Kartoffeln-Mangold-Pfanne



Zutaten für 2 Personen:

Ca. 300g Möhren
Ca. 300 g Kartoffeln
Ca. 300 g Mangold
1 mittlere Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz
Gemüsebrühe

Zubereitung:

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden, die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Vom Mangold die Stiele abschneiden und in kleine Scheiben schneiden. Das Mangoldgrün separat von den Stielen in Streifen schneiden. Die Zwiebel würfeln.

In einer Pfanne mit Butterschmalz die Zwiebeln glasig braten und nacheinander die Möhren, die Mangoldstiele und die Kartoffelwürfel dazu geben. Unter Rühren gut andünsten, pfeffern und salzen nach Geschmack. Etwas Gemüsebrühe dazu geben und weich dünsten lassen, gegebenenfalls weitere Gemüsebrühe zufügen.

Ca. 5 Minuten vor Garende die Mangoldstreifen dazu geben, zusammenfallen lassen, unterrühren und etwas garen lassen.

Zum Schluss eventuell nochmal mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Dazu schmecken Bratwurst oder Frikadellen

