

## **Erbsen-Möhren-Gemüse**

### **Für 4 Personen**

12 Fingermöhren    1 Schalotte            1 EL Butter  
200 g Erbsen, TK    Geflügelfond, Salz    1 kg Kartoffeln, mehlig  
Erdnussöl, Salz

Die Möhren schälen und nach Wunsch zuschneiden. In kochendem Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte gewürfelt in etwas Butter anschwitzen, die Erbsen zufügen. Nach und nach Geflügelfond angießen. Die Karotten zugeben und beides neben dem Schnitzel anrichten.

Kolja Kleeberg am 03. Februar 2012