

## Erbsen-Möhren-Gemüse

### Für 4–6 Portionen

10 Möhren	3 El Olivenöl	1 El Butter
6 Schalotten	Salz	300 g TK-Erbsen
1 Bund Dill	10 Blättchen Minze	3 El Crème-fraîche

Möhren putzen, schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. In einem Topf mit Öl und Butter bei mittlerer Hitze andünsten. Schalotten längs halbieren zugeben, salzen und alles 10–15 Min. weiterdünsten.

Erbsen und 2 El Wasser zum Gemüse geben und 5 Min. mitdünsten. Inzwischen Dill und Minze fein hacken. Kräuter und Crème-fraîche unter das Gemüse mischen. Mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 05. April 2014