



## Kartoffelragout mit Gemüse

ab 10. Monat

### Zutaten

- ½ Zwiebel
- 4 TL Butter
- 4 TL Mehl
- 250 ml Milch
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 g Erbsen
- 2 Möhren
- etwas Senf
- etwas Currypulver
- 8 Kartoffeln



### Zubereitung

1. Schäle die Möhren und die Kartoffeln und schneide sie in kleine Würfel.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie sehr klein.
3. Schmelze die Butter in einem Topf und brate die Zwiebelwürfel darin an. Gib dann das Mehl hinzu und verrühre es gut, so dass eine Mehlschwitze entsteht.
4. Gieße unter Rühren die Milch und die Gemüsebrühe an. Füge etwas Senf und etwas Currypulver hinzu und lasse die Sauce kurz aufkochen.
5. Gib die Erbsen und die Möhrenwürfel hinzu und lasse sie 10 Minuten in der Sauce kochen.
6. Koche nebenbei die Kartoffelwürfel in Salzwasser weich. Gieße sie ab und serviere sie mit der Sauce.

### Unsere Empfehlung für Dich:

**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP



erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>