

**Möhrendurcheinander mit Ei für 2 Erwachsene und 2 Jugendliche
(1,64 €/Person)**



Zutaten:

1,5 kg Möhren

1,5 kg Kartoffeln

8 Eier

½ Bund frische Petersilie

1 ½ EL Brühe

1 EL Butter zum Untermengen

2 EL Milch

etwas Salz, Pfeffer, Brühe und Maggi zum Abschmecken

Die Möhren und Kartoffeln schälen und würfeln. Einen großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Brühe unterrühren, das Gemüse hineingeben und etwa 20 Minuten kochen. Die Brühe abgießen und das Gemüse mit etwas Salz, Pfeffer, Brühe und etwas Maggi würzen. Butter und Milch hinzugeben. Alles mit einem Mixer zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zeitgleich die Eier kochen. Die Petersilie hacken und die Eier schälen. Das Möhrendurcheinander auf 4 Teller verteilen, jeweils zwei Eier oben drauf setzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!