

Möhren mit Erbsensauce

Zutaten

500 g Wasser
350 g Erbsen, TK
300 g Möhren
1 TL Salz und etwas mehr zum Würzen
10 g Butter
70 g fettarme Milch
½ TL Pfeffer

Zubereitung

Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Erbsen einwiegen, Varoma-Behälter aufsetzen, Möhren in dünne Scheiben hobeln oder in Stifte / Scheiben schneiden und in den Varoma-Behälter geben, mit Salz würzen, Varoma verschließen und 20 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen. Varoma absetzen, Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen und Mixtopf leeren.

Die Hälfte der gegarten Erbsen, Butter, Milch, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, 20 Sekunden / Stufe 4-8 schrittweise ansteigend pürieren und mit dem Spatel nach unten schieben.

Restliche Erbsen zugeben, 2 Minuten / 100°C / LL / Stufe 2 unterrühren und zu den Möhren servieren.

Anmerkung:

Mit dem TM6 kannst du im 2. Schritt den Modus Pürieren/20 Sek. verwenden.

Originalrezept „Möhrennudeln mit Erbsensauce“ www.cookidoo.de

^

