

# Möhren durcheinander

## Zutaten:

800 g Möhren  
800 g Kartoffeln  
500 ml Gemüsebrühe  
4 Mettwurstchen  
2 kleine Zwiebeln  
1 EL Öl  
Petersilie  
Pfeffer, Salz, Muskat

## Zubereitung:

- Die Kartoffeln und Möhren schälen.
- Beides in kleine Würfel schneiden.
- Mettwurstchen halbieren.
- Zwiebeln klein hacken.
- Alles zusammen in einen Topf geben.
- Mit der Brühe und dem Öl übergießen.
- Aufkochen lassen und ca. 30 Minuten garen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Mettwurstchen heraus nehmen und klein schneiden.
- Kartoffelmöhren zerstampfen (nur bei sehr großen Mengen mit den Füßen).
- Mettwurststückchen wieder in den Eintopf geben.
- Vor dem Servieren mit Petersilie überstreuen.