

Möhren-Champignon-Topf

Zutaten



500 Gramm Möhren



250 Gramm Champignons



1 Zwiebel



2 Esslöffel Öl

Möhren-Champignon-Topf



3 Esslöffel Sojasoße



100 Gramm Speck



125 ml Wasser



1/2 Esslöffel Brühpulver „Fleisch-Suppe“

Möhren-Champignon-Topf

Zubereitung



Möhren schälen und Enden abschneiden



Möhren grob hobeln



Champignons klein schneiden



Zwiebel schälen

Möhren-Champignon-Topf



Zwiebeln grob hacken



Topf auf den Herd stellen und
Öl in den Topf geben



Herdplatte auf höchste Stufe
einschalten



Speck dazugeben

Möhren-Champignon-Topf



Zwiebeln in den Topf geben und andünsten



Möhren dazugeben



Champignons hinzufügen



alles umrühren und andünsten

Möhren-Champignon-Topf



Wasser dazugießen und
Sojasoße in den Topf geben



Brühpulver in den Topf geben und
umrühren und alles aufkochen lassen



Herdplatte auf niedrige Stufe
zurückschalten



Deckel auf den Topf legen und alles
ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen
– fertig!

Guten Appetit!