

## Wir lieben Mixen - "Möhren untereinander"



© Möhren-Kartoffelstampf - Rezepte mit Herz

🕒 35 Min

👨‍🍳 leicht

🍽️ 4 Portionen

### WIR LIEBEN MIXEN

Leserin Beate hat uns ein wunderbar nahrhaftes und leckeres Rezept geschickt. Bisher hat sie dieses immer ohne Thermomix zubereitet, aber dank unserer Leseraktion kann sie jetzt ihre "Möhren untereinander" - ganz schnell und einfach im Thermomix mixen.

Beate verbindet mit dem Rezept übrigens die schönsten Kindheitserinnerungen: "Dazu gab es meist Frikadellen oder Bratwurst. Ich habe als Kind immer mit der Gabel Straßen im den Stampf gezogen". Bisher hat sie es nie mehr so lecker wie ihre Mutter hinbekommen, obwohl es nur Möhren, Kartoffeln, ein wenig Suppengemüse und Gewürze sind. Jetzt hat sie die Lösung aus dem Thermomix:)

Guten Appetit!

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an:  
[rezeptemithertz@konstanzemedia.de](mailto:rezeptemithertz@konstanzemedia.de)

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |               |                           |
|--------------------------|---------------|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>320 g</b>  | Wasser                    |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 TL</b>   | Gemüsebrühe               |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2 TL</b> | Salz                      |
| <input type="checkbox"/> | <b>550 g</b>  | Möhre                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>400 g</b>  | Kartoffeln                |
| <input type="checkbox"/> | <b>4</b>      | Frühlingszwiebeln         |
| <input type="checkbox"/> |               | Salz, Pfeffer, Muskatnuss |
| <input type="checkbox"/> |               |                           |

## Zubereitung

1. **220 g** Wasser, Gemüsebrühe und Salz in den Mixtopf geben.
2. Möhren und Kartoffeln schälen, Frühlingszwiebeln waschen, alles in Stücke von ca. 2 x 2 cm schneiden und in den Mixtopf geben. 100 g Wasser darüber gießen und 20 Min./100 °C/Rührstufe kochen.
3. Messbecher abnehmen und erneut 10 Min./100 °C/Rührstufe kochen, danach - um den „Stampf“-Charakter zu bekommen erneut 2 Min./100 °C/Stufe 2 kochen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, mit Bratwurst oder Frikadellen servieren.

---

Kocht ihr auch unsere Heft-Rezept gerne nach?



Dann besucht uns doch einfach mal auf [Instagram](#) unter [@rezeptemithertz\\_magazin](#) und zeigt uns eure nachgekochten Rezepte mit dem Hashtag #wirliebenmischen

Wir sehen uns!