

## Kartoffel-Möhrengemüse in Salbeisoße

### Für 4 Personen

800 g	Kartoffeln	schälen und waschen
600 g	Möhren	schälen und waschen und mit den Kartoffeln vorkochen. Danach das Gemüse würfeln oder in Scheiben schneiden.
2	Zwiebeln	schälen, waschen und fein würfeln.
2	Knoblauchzehen	schälen und pressen.
60 g	Butter	in einem Topf schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Mit
200 g	Sahne	und
200 g	saure Sahne	ablöschen und erhitzen.
2 Handvoll	Salbeiblätter	in dünne Streifen schneiden und zur Soße geben. Das Gemüse unterheben, mit
	Brühe	
	Salz	und
	Pfeffer	abschmecken.

**Guten Appetit!**