



Gesamt: 25min
Zubereitung: 25min



4 Portion/en



einfach

Zutaten

Erbsen und Möhren Gemüse einfach, aber gut

500 g Möhren in Scheiben ca. 5 mm dick
300 g Erbsen TK
20 g Butter
1 TL Honig
100 g süße Sahne
2 gehäufte Esslöffel Petersilie, frisch gehackt
1 - 2 TL Gemüsebrühe (ich nehme immer die von Gefro)
Salz nach Geschmack
Pfeffer, frisch gemahlen nach Geschmack

Zubereitung

1. Butter, Honig und Möhren in den "Mixtopf geschlossen" geben und 4 Min./Varoma "Linkslauf" "Sanfrührstufe" .
2. Sahne und Gewürze zugeben und 10 - 15 Minuten (je nach gewünschter Bissfestigkeit für das Gemüse) 100° "Linkslauf" "Sanfrührstufe" garen. Nach etwa 10 Minuten die Erbsen durch die "Mixtopf geschlossen" Deckelöffnung dazugeben und weiter garen.
3. Petersilie zugeben und weitere 2 - 3 Minuten 100° "Linkslauf" "Sanfrührstufe" vermischen.

Schmeckt gut zu Frikadellen und Salzkartoffeln.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [mixtine72](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>