

## **Gemüse mit Butterkartoffeln**

Für 2 Personen:

100g Kartoffeln roh schälen, dann in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in zerlaufener Butter dünsten.

Da die Kartoffeln länger als anderes Gemüse zum dünsten brauchen, ist ein separater Topf zu empfehlen.

100g Karotten, 100 g Sellerieknolle und 100 g Zucchini waschen und ggf. schälen und zerkleinern. Dann in Butter oder Basenbrühe dünsten.

Das Gemüse m Kräutern (Salz, Pfeffer, Petersilie, Kerbel, Estragon, Basilikum) abschmecken und mit den Kartoffeln zusammen servieren.