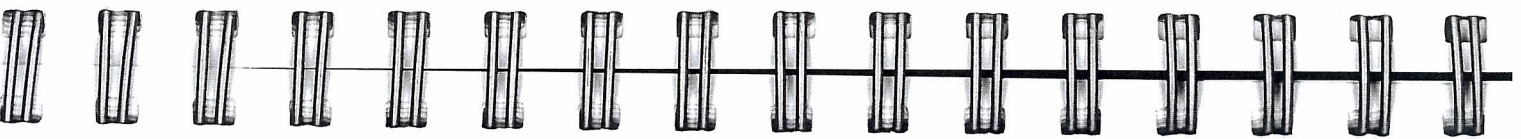


Kartoffelragout mit Schinken

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g kleine Kartoffeln
- 400 g Möhren
- 3/4 l Gemüsebrühe (instant)
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter/Margarine
- 30 g Mehl
- 100 g Schlagsahne
- 50 g geriebener mittelalter Gouda
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 150 g gekochter Schinken
- Evtl. Schnittlauch zum Garnieren



- Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser 15-20 Minuten garen. → Abgießen, abschrecken, pellen und halbieren. Möhren in Stücke schneiden. → In kochender Brühe ca. 15 Minuten garen. Zwiebeln fein würfeln. → Möhren in ein Sieb gießen, → Brühe auffangen. → Fett im Topf erhitzen und die Zwiebel darin dünsten. Mehl darüber sträuben und goldgelb anschwitzen. → Mit Brühe ablöschen und aufkochen. Sahne und Käse einrühren. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. → Schinken in Streifen schneiden. → Kartoffeln, Möhren und Schinken in die Käsesauce geben und erhitzen. → Ragout in einer vorgewärmten Schüssel anrichten und nach belieben mit Schnittlauch bestreut servieren.