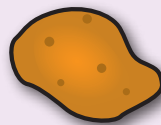


# Ich koche Brei aus Gemüse und Kartoffeln

Ich brauche:



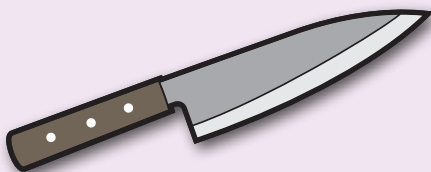
1 mittelgroße Möhre  
oder 2 Möhren  
oder anderes Gemüse



1 Kartoffel



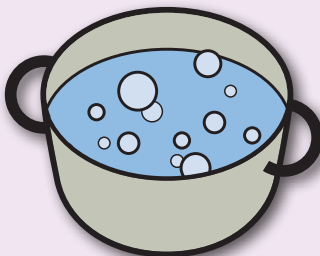
1 Ess-Löffel Öl  
zum Beispiel: Raps-Öl



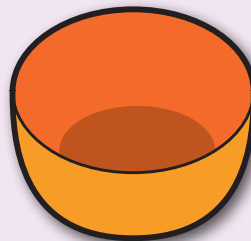
Messer



Spar-Schäler



Koch-Topf



Schüssel

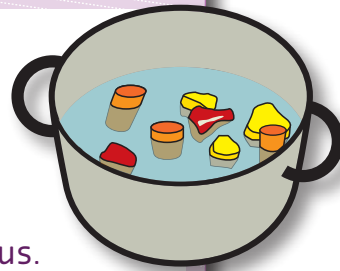


Pürier-Stab

## So koche ich den Brei:

Die Kartoffeln schälen.  
Mit Wasser waschen.  
In Würfel schneiden.  
In einen Topf legen.

Die Enden von den Möhren abschneiden.  
Die Möhren schälen.  
In kleine Würfel schneiden.  
Zu den Kartoffeln in den Topf legen.  
Wasser in den Topf geben.  
Das Gemüse guckt aus dem Wasser etwas heraus.



Auf kleiner Flamme kochen: 15 bis 20 Minuten.  
Das Gemüse ist jetzt weich.

Das Gemüse kommt in die Schüssel.  
Auch 3 Ess-Löffel von dem heißen Koch-Wasser dazu.

Mit dem Pürier-Stab das Gemüse zu Brei machen.  
Ist der Brei zu fest, kommt noch mehr Koch-Wasser dazu.  
Weiter pürieren.

1 Ess-Löffel Öl in den Brei.  
Rühren.

Den Brei in einen tiefen Teller füllen.  
Etwas abkühlen lassen.

Guten Appetit!

