

Veltheimer Mohnöl

Kochen und Essen

Erbsen-Karotten-Gemüse mit Mohn



Veltheimer Mohnöl

David Brugger
Pfalz 25, 5106 Veltheim

- 400 g Erbsen
- 4 in Stifte geschnittene Karotten
- 1 Prise Salz
- 1 EL Mohnöl
- 2 EL geröstete Mohnsamen

Karotten und Erbsen im Salzwasser garen und abgiessen. In einer Schüssel das Mohnöl mit den gerösteten Mohnsamen verrühren und mit dem warmen Gemüse vermengen.

Tipp: Das Mohn Gemüse passt als Beilage gut zu allen Fleisch- und Fischgerichten.