

Herbstliche Möhren - Kartoffelpfanne mit Gorgonzola und Walnüssen

6 große	Kartoffeln
4 ½ große	Möhren
1 ½ große	Zwiebeln
4 Zehen	Knoblauch
125 ml	Weißwein
75 ml	Wasser
1 Zweig	Rosmarin
1 El.	saure Sahne
150 g	Gorgonzola
3 EL	Olivöl
15	Walnüsse
	Salz und Pfeffer
evtl.	Paprikapulver, scharfes



Kartoffeln und Möhren in mundgerechte Stücke schneiden.
Knoblauch hacken.
Zwiebel in Würfel schneiden.
Walnüsse grob hacken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen,
Zwiebeln und Knoblauch hinein geben und leicht bräunen lassen.
Mit Paprikapulver bestäuben.
Möhren und Kartoffeln dazu geben.
Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern.
Rosmarinzweig darauf legen.
Deckel drauf und bei mittlerer Hitze ca. 20 min garen lassen (evtl. Flüssigkeit auffüllen).
Saure Sahne unterrühren.
Gorgonzola darüber bröckeln, Deckel auflegen um den Käse etwas schmelzen zu lassen.
Am Ende die gehackten Walnüsse darüber streuen.