



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

LAUWARMER GEMÜSESALAT MIT ZITRONE



HAUPTZUTAT

Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter ½ Stunde

PORTIONEN

1

PRODUKTEMPFEHLUNG

3-ply Bratpfanne
antihaf

ZUTATEN

- 50 g Brokkoli
- 50 g Zuckerschoten
- 50 g frische Erbsen
- 75 g grüner Thai-Spargel
- ½ Bio-Zitrone
- 1 grüne Tomate
- 10 g Butter
- 2-3 EL Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- 1-2 EL Olivenöl
- Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

- 1) Brokkoli putzen und in kleine Röschen teilen. Zuckerschoten putzen, größere halbieren. Beim grünen Spargel die Enden knapp abschneiden. Erbsen aus den Schoten lösen.
- 2) Brokkoli, Zuckerschoten, Spargel und Erbsen in kochendem Salzwasser in 2-3 Minuten blanchieren. Das Gemüse abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
- 3) Von ½ Bio-Zitrone die Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen.
- 4) Butter in einer Pfanne zerlassen, die Tomate darin anschwitzen und restliches Gemüse hinzufügen. Gemüse und 2-3 EL Gemüsebrühe zugeben und darin erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Zitronenabrieb zugeben, mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset

www.lecreuset.com