



Buntes Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g frische Karotten
- 400 g Erbsen (TK oder frisch)
- 20 g Butter
- 2 Schalotten (oder 1 kleine Zwiebel)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 50 ml Mineralwasser
- 40 g MEGGLE Kräuter-Butter

Zubereitung:

Karotten schälen, waschen und in Würfel schneiden.

Erbsen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Schalotten oder Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf glasig andünsten.

Karotten, Salz und Zucker zu den Schalotten geben und mit dem Mineralwasser angießen.

Nun ca. 6-7 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze ohne Deckel garen.

Erbsen dazu geben und weiter garen bis das Wasser eingekocht und das Gemüse glaciert ist. Kleiner Tipp: Das Gemüse ist fertig, wenn es eine glasig glänzende Schicht hat.

Den Topf vom Herd nehmen, die MEGGLE Kräuter-Butter auf das Gemüse geben, unter leichtem Rühren schmelzen lassen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

