

Schnüsch

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Möhren – 600 g weißer Spargel – 1 Zucchini – 400 g festkochende Kartoffeln – 1 Zwiebel – 500 g Erbsenschoten (ca. 150 g Erbsen) – Salz – 40 g Butter – 1-2 TL Zucker – 1 TL Mehl – 200 ml Milch – 150 ml Gemüsebrühe – 200 ml Sahne – 4 Zweige Bohnenkraut – Pfeffer – Petersilie

Zubereitung:

- Möhren schälen, putzen und schräg in schmale Scheiben schneiden
- Spargel schälen, holzige Enden wenn nötig entfernen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden
- Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden
- Erbsen aus den Schoten palen
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden
- Butte in einem größeren Topf aufschäumen lassen und Zwiebel- und Kartoffelwürfel darin dünsten
- Möhren, Zucchini und Spargel dazu geben, mit Zucker bestreuen und verrühren
- Mehl darüber streuen und verrühren, anschließend Milch, Brühe und Sahne unterrühren. Offen 5 Minuten kochen
- Erbsen zugeben und weitere 5 Minuten kochen
- Bohnenkrautblätter abzupfen, hacken und hinzufügen.
- Petersilie waschen, trocknen und die Blätter fein hacken
- Wenn das Gemüse gar ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Großteil der gehackten Petersilie unterrühren und die übrige Petersilie über das Gericht streuen

Wir wünschen guten Appetit!

