

Zutaten für 5 Personen:

- 30 g Butter
- 80 g Kohlrabi, in gewünschte Form gebracht
- 80 g Karotten, in gewünschte Form gebracht
- 80 g Gelbe Rüben, in gewünschte Form gebracht
- 80 g Zucchini, in gewünschte Form gebracht

- 50 ml Gemüsefond
- 100 ml Rahm

- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 El Petersilie, gehackt

Herstellung:

1. Das in Form gebrachte Gemüse in der Reihenfolge ihrer Garzeiten in der Butter unter schwacher Hitze ansautieren.
2. Mit Gemüsefond bzw. Rahm aufgießen und bissfest köcheln lassen.
3. Mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie vollenden.

Tipp:

Eventuell mit Maizena leicht abziehen.

