

Herbst-Winterliches Gemüse-Allerlei

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

250 g festkochende
Kartoffeln
200 g Möhren
150 g Butternüben
1,0 Zwiebel
50,0 g Lauch
150 g Rosenkohl
175 ml Gemüsebrühe
30,0 g Sahne
Salz & Pfeffer

(Angaben für 2 Personen)



Praktisch: Alles wird in einem Topf oder einer Pfanne gegart. Und die Zutaten sind den ganzen Herbst und Winter über als regionale Ware erhältlich. Wer mag, kann die angegebene Gemüseauswahl auch um Schwarzwurzeln ergänzen. Und wer die Gemüsesorten nach Saison variiert, hat im Handumdrehen ein leckeres Sommer-Allerlei.

Zubereitung

Kartoffeln, Möhren, Butternüben (auch bekannt als Steckrüben) und Zwiebeln schälen. Beim Lauch die Enden und beim Rosenkohl die äußeren Blätter und das untere Strunkende entfernen, beides waschen. Die Zwiebel in grobe Stücke, Möhren und Lauch in etwa 1 cm dicke Scheiben, Kartoffeln in etwa 1 cm große Würfel und die Butternüben (Steckrüben) in etwas größere Würfel schneiden. In einer tiefen Pfanne oder bei größeren Mengen in einem Topf etwas Öl erhitzen und das Gemüse zwei Minuten darin unter Wenden anbraten. Anschließend die Gemüsebrühe angießen und alles zugedeckt im Dampf bissfest garen. Die Sahne unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.