

Gemüse nach Winzerinnen-Art

(Rezept von Landfrau Aurélie Joly aus der 13. Staffel der «Landfrauenküche»)

Zutaten:

- 500 g verschiedenes saisonales Gemüse (im Winter z B. Rüebli, Knollensellerie oder Randen)
- wenig Olivenöl, zum Andämpfen des Gemüses
- Weisswein zum Ablöschen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Gemüse rüsten und in feine Streifen (Julienne oder Spaghetti) schneiden. In einer Bratpfanne in wenig Olivenöl andämpfen und mit einen rechten «Gutsch» Weisswein ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.