

Frühlingsgemüse-Mix aus grünem Spargel, Erbsen und frischer Minze

Zutaten

(Für 4 Pers.)

350 g grüne Spargeln, gerüstet und in 4 cm lange Stücke geschnitten
200 g frische Erbsli (oder tiefgekühlt)
2 – 3 kleinere Kartoffeln, in kleine Würfel geschnitten
2 Frühlingszwiebeln, längs halbiert und in ca. 4 cm lange Stücke geschnitten
1 Knoblauchzehe
1 ½ dl Bouillon
frische Minze, grob gehackt
frischer glattblättriger Peterli, grob gehackt
etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
wenig Olivenöl, zum Andünsten
ein kleines Stück Butter, zum Verfeinern

Zubereitung

Den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln zusammen mit den Kartoffeln in etwas Olivenöl auf kleinem Feuer andünsten. Nach ca. 5 Minuten die Spargeln und die Erbsen dazugeben und alles zusammen mit der Bouillon ablöschen. Achtung: Nicht zu viel Bouillon zugeben, das Gemüse sollte möglichst im eigenen Saft garen.

Das Gemüse auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis es gar ist. Zitronenraspel, Minze und Peterli dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem kleinen Stückl Butter verfeinern.
