Rezept

Frühlings-Ratatatatouille

Ein Rezept von Frühlings-Ratatatatouille, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	grüner Spargel
600 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
	Salz
200 g	Blattspinat
200 g	Erbsen
2 EL	grünes Pesto (aus dem Glas)
300 g	Möhren
2 EL	Rapsöl
	Pfeffer
2-3	Frühlingszwiebeln
100 g	Schmand
125 g	Mini-Mozzarellakugeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

2. Das Rapsöl in einem Topf oder in einer tiefen Pfanne mit Deckel erhitzen und die Möhren- und Kartoffelwürfel ca. 2 Min. darin andünsten, mit 400 ml Wasser ablöschen, salzen und pfeffern und bei geschlossenem Deckel in ca. 15 Min. weich garen. Nach 5 Min. die Spargelstücke zugeben.

3. Inzwischen Spinat und Frühlingszwiebeln waschen und putzen bzw. schälen. Zwiebeln in kleine Röllchen, Spinat in Streifen schneiden. Zusammen mit Erbsen und Schmand zum Gemüse geben. 2 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Pesto abschmecken und die Mini-Mozzarella einlegen.