

Rezept

# Gemüse in Weinteig

Ein Rezept von Gemüse in Weinteig , am 09.06.2026

## Zutaten

<b>750 ml</b> ¾ l Gemüsebrühe	<b>500 g</b> Brokkoli
<b>je 1</b> rote und gelbe Paprikaschote	<b>400 g</b> kleine Zucchini
<b>100 g</b> kleine braune Champignons	Pflanzenfett zum Ausbacken
<b>30 g</b> Butter	<b>150 g</b> Mehl
<b>150 ml</b> trockener Weißwein	Muskatnuss
frisch gerieben	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer
<b>2</b> Eiweiße	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Die Brühe in einem Topf aufkochen lassen. Inzwischen den Brokkoli waschen, putzen und in der Brühe in 5-8 Min. bissfest garen. Paprikaschoten waschen und halbieren, putzen und die Paprikahälften in gabelgerechte Stücke schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und abreiben.
2. Den Brokkoli abgießen (die Brühe anderweitig verwenden) und in Röschen teilen. Den Stiel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Für den Teig die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit Mehl und Wein glatt verrühren. Mit 1 Prise Muskat, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Eiweiße steif schlagen und unterheben. Den Teig auf zwei Servierschüsseln aufteilen.
4. Das Pflanzenfett in den Fonduetopf geben, auf dem Herd auf 180° erhitzen. Den Fonduetopf auf das Rechaud stellen. Etwas von dem Gemüse auf die Fonduegabel spießen, durch den Teig ziehen und im heißen Fett garen.