

## Rezept

# Gemüseplatte mit Zitronensauce

Ein Rezept von Gemüseplatte mit Zitronensauce, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Möhren	<b>2</b> Kohlrabi
<b>400 g</b> Brokkoli	<b>250 g</b> Zuckerschoten
Salz	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>250 ml</b> Gemüsefond (Glas)	<b>2 TL</b> Zucker
<b>1</b> gehäufte EL Speisestärke	<b>100 g</b> Crème fraîche
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Die Möhren und die Kohlrabi schälen. Kohlrabi in Spalten schneiden. Den Brokkoli waschen, putzen, grob zerteilen. Die Zuckerschoten putzen. Möhren und Kohlrabispalten in kochendem Salzwasser 8-10 Min. garen. Brokkoli und Zuckerschoten die letzten 2 Min. mitkochen.
2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, in Stücken abschälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden (oder mit einem Zestensneider abziehen).
3. Gemüsefond mit 2 EL Zitronensaft, Zucker und Stärke bei schwacher Hitze offen 5 Min. kochen lassen. Crème fraîche und Zitronenschale unterrühren, 2-3 Min. kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Gemüse abtropfen lassen und auf einer Platte mit der Sauce anrichten.