

Rezept

Gemüseplatte mit Zitronensauce

Ein Rezept von Gemüseplatte mit Zitronensauce, am 25.04.2024

Zutaten

1 Bund Möhren	2 Kohlrabi
400 g Brokkoli	250 g Zuckerschoten
Salz	1 Bio-Zitrone
250 ml Gemüsefond (Glas)	2 TL Zucker
1 gehäufte EL Speisestärke	100 g 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.