

Rezept

# Spargelgemüse

Ein Rezept von Spargelgemüse, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> weißer Spargel	<b>200 g</b> junge Möhren
<b>3</b> Frühlingszwiebeln	<b>150 g</b> Zuckerschoten
<b>4</b> getrocknete Tomaten (in Öl)	<b>2 EL</b> Butter
<b>150 g</b> Crème fraîche	Salz
Pfeffer	<b>4 Zweige</b> Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen, schälen, Enden entfernen. Die Stangen von den Spitzen her schräg in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Möhren schälen, in kurze, schmale Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Zuckerschoten waschen, putzen, schräg in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Die Tomaten klein würfeln.
2. Butter in einem breiten Topf erhitzen. Spargel, Möhren und Frühlingszwiebeln darin 2 Min. andünsten, salzen und pfeffern. Crème fraîche und Tomaten einrühren, 6 Min. garen.
3. Zuckerschoten dazugeben, alles in weiteren 3-4 Min. bissfest werden lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blätter fein hacken und unter das Spargelgemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beispielsweise als Beilage zu Fisch oder Schweinefilet servieren.