Rezept

Zuckerschoten mit Zitronenbutter

Ein Rezept von Zuckerschoten mit Zitronenbutter, am 11.06.2025

Zutaten

500 g	Zuckerschoten
	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten
	Salz
1 Prise	Zucker
2 EL	Butter
	Zitrone und 1-2 EL Saft
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Zuckerschoten waschen, abtropfen lassen, die spitzen Enden knapp abschneiden und dabei den Faden abziehen, falls einer dran ist.

---

2. In einer Pfanne die Butter zerlassen, die Hälfte der Zitronenschale einrühren. Die Zuckerschoten reingeben, in der Zitronenbutter schwenken und wenden, 8-10 Minuten dünsten, sie sollen noch schön knackig zu beißen sein. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken. Mit der übrigen Zitronenschale bestreuen.