

Gemüseplatte



Zutaten für vier Personen:

6 mittlere Kartoffeln
(oder 12 kleine Kartoffeln)

4 Karotten

2 mittlere Zucchini

1 Kohlrabi

125 g Butter

1. Kartoffeln schälen und halbieren. Wenn die Kartoffeln größer sein sollten: besser vierteln.

2. Karotten schälen, längs halbieren, in 5 cm lange Abschnitte teilen und dann nochmals längs halbieren.

3. Zucchini waschen, Enden abschneiden, längs vierteln, die Ecke mit den Kernen wegschneiden und dann in 5 cm lange Abschnitte teilen.

4. Kohlrabi schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Dann Streifen in der Größe der Karottenabschnitte schneiden.

4. Das Gemüse dämpfen, Kartoffeln, Karotten und Kohlrabi ca. 25-30 Minuten,

die Zucchini nach 15 Minuten zugeben; sie brauchen nur gute 10 Minuten.

5. Eine Edelstahlplatte im Backofen bei ca. 70° vorwärmen. Gemüse darauf bis zum Servieren warm halten.

6. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, weißen Schaum abschöpfen (klären). Geklärte Butter auf einem Stövchen warm halten.

Hinweise:

Die Garzeiten hängen von Größe und Beschaffenheit der Gemüseabschnitte ab.

Daher unbedingt Garprobe machen.

Alternativ statt Butter "weiße Sauce" reichen - siehe separates Rezept dazu.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Beilagen, kleine Gerichte, Gemüse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023