



Gebratenes Wintergemüse

500 g Wintergemüse
(Petersilwurzeln, Topinambur,
Lauch, Karotten,
Kohlsprossen...)
frischer Ingwer
30 g Butter
Salz, Pfeffer
Saft und Schale einer Bio-Zitrone
Petersilie

Wurzelgemüse dünnblättrig schneiden, Lauch feinringelig schneiden, Kohlsprossen vierteln. Ingwer fein hacken. Alles in Butter anbraten, sodass das Gemüse leicht bräunt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit feinen Streifen der Zitronenschale und dem Zitronensaft abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Küchentipp

Knusprig gebratenes Gemüse entwickelt viel mehr Geschmack als gekochtes. Das schmeckt dann sogar den Kindern, die an „Grünzeug“ sonst keinen Gefallen finden.