Rezept

Zuckerhut Gemüse

Zutaten für 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 20 min

- ca. 500g Zuckerhutsalat
- 2 Zwiebeln
- 300g Kartoffeln
- 100g Schinken
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- gekörnte Brühe
- 2 Chilischoten
- weißen Balsamico
- 200ml Weißwein, trocken
- Limettensaft

Die Zwiebeln schälen und fein hacken, auch die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den Schinken ebenfalls würfeln. Eine Pfanne oder einen Topf vorbereiten und etwas Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln und den Schinken kurz anschmoren dann die Kartoffelwürfel zugeben, gut umrühren, mit Salz Brühe und Chili würzen und alles ca. 10 Minuten garen. In der Garzeit nun den Zuckerhut waschen und in schöne Streifen oder Stücke schneiden. Anschließend den Salat mit in den Topf geben, alles gut verrühren und weitere 10 Minuten garen. Mit Balsamico, Weißwein und Limettensaft erneut abschmecken.

Schmeckt warm sehr gut als Beilage aber auch abgekühlt als Salat.

Guten Appetit!

KW51_Zuckerhut_Gemuese.pdf