

# Zuckerhutgemüse

Rezept für 2 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

| Zutat   | Menge               |
|---|---------------------|
| Zuckerhut   | 1 Stk.              |
| Olivenöl  | Etwas / nach Bedarf |
| Zwiebeln  | 1 Stk.              |
| Schinken  | 50 g                |
| Kartoffeln / Erdäpfel                               | 150 g               |
| Salz  | Etwas / nach Bedarf |
| Weißwein  | 100 ml              |
| Schwarzer Pfeffer                                   | Etwas / nach Bedarf |
| Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß | Etwas / nach Bedarf |

## Zubereitung:

Zwiebel, Erdäpfel und Schinken klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Schinkenwürfel anbraten, Erdäpfelwürfel dazugeben und mitbraten. Zudecken und alles bei niedriger Hitze ca. 8 Minuten garen. Zwischendurch umrühren. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit dem Weißwein aufgießen. Zuckerhut in feine Streifen oder Fleckerl schneiden, dazugeben, durchrühren und zugedeckt weitere 8 Minuten garen lassen. Eventuell mit Balsamico und Limettensaft abschmecken.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1307-Zuckerhutgemuese.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)