

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