

Romanesco-Gemüse

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Romanesco	1 Stk.
Olivenöl	2 Esslöffel
Zitronensaft	2 Esslöffel
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Romanesco in Röschen zerteilen und ca. 2 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren. Olivenöl erhitzen und die Röschen darin anschwitzen. Salzen und pfeffern, mit Paprikapulver bestäuben und kurz mit dem Zitronensaft ablöschen. Schmeckt als Beilage oder Hauptspeise mit Eräpfel und Salat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2252-Romanesco-Gemuese.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at