

Tourniertes Gemüse

Zutaten für 10 Personen:

500 g Karotten
500 g Pfälzerrüben
500 g Kohlraben
500 g Zucchini
100 g Butter,
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Das Gemüse putzen, schälen und in ca. 3 cm breite und 5cm lange Stifte schneiden.

Diesen Stiften mit einem Tourniermesser oder Rüstmesser die Kanten rund abschneiden d.h. alle in die gleichgrosse Form schneiden - tournieren eben (französisch: tourner – drehen).



(Tourniermesser)

Dies hat dekorative Zwecke und den Vorteil dass das Gemüse gleich gross ist und die gleiche Garzeit hat.

Das tournierte Gemüse in viel Salzwasser knackig kochen.
Abschütten und etwas auskühlen.

Zum Schluss, das Gemüse in einer mit Butter erhitzten Pfanne schwenken und abschmecken.

Tipp:

Mit den Schnittabfällen lässt sich eine gute Gemüsesuppe zubereiten.