

Frühlingsgemüse

Zutaten für 4 Personen

15	g	Morcheln, getrocknet	1 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen. Spülen und grosse Pilze halbieren oder vierteln.
150	g	Karotten	
1		Kohlrabi	In Stängelchen schneiden, in leichtem Salzwasser knapp weich kochen.
8–10		Frühlingszwiebeln, klein	Wurzelansatz wegschneiden. Zwiebeln mit schönem Grün in Stücke schneiden.
50	g	Butter	Zwiebeln kurz andünsten, Morcheln beifügen und ca. 5 Min dünsten. Karotten und Kohlrabi beifügen und weiter 5 Min. dünsten.
		Salz, Pfeffer	Abschmecken