

Gebratenes Frühlingsgemüse

Zutaten (4 Personen)

800 g Kohlräbli & aktuelle Gemüse
1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g frische Morcheln
1 Bund Radieschen (ca. 130 g)
2 EL Sonnenblumenöl
sowieso Salz und Pfeffer

0.5 Bund Petersilie

Kohlrabi und andere in ca. 5 mm dicke Stängelchen schneiden. Frühlingszwiebeln schräg in ca. 2 cm dicke Ringe schneiden, Grün beiseite stellen. Morcheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und trocken tupfen. Je nach Grösse ganz belassen, halbieren oder vierteln. Radieschen in feine Stifte schneiden.

Kohlrabi, Zwiebeln und Morcheln ca. 6 Minuten im Öl unter Rühren braten. Radieschen mit Zwiebelgrün beigegeben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken, darüber streuen.