Leipziger Gemüsepfanne mit Krebsschwänzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Leicht und delikat, mit Allem was der Sommer bietet, einfach und schnell

Zutaten

- 300 g küchenfertige Krebschwänze
- 300 g weißer Spargel, schräg in 4 cm langen Stücken geschnitten
- 200 g Möhren, geputzt in Scheiben
- 200 g Kaiserschoten, gefädelt
- 200 g Romanesco, Broccoli oder Blumenkohl in Röschen geschnitten
- 200 g Pfifferlinge, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 4 Frühlingszwiebeln, geputzt, in 3 cm langen Stücken
- 1 Bund Blattpetersilie, gehackt
- 300 ml Sahne
- 50 g Butter
- Salz, Zucker, Muskat

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Gemüse putzen, schälen, waschen und auf gleiche Größe schneiden.

Schritt3

Lediglich die Pfifferlinge mit einer kleinen Bürste säubern.

Schritt4

Die Möhren und die Kaiserschoten nacheinander in kochendem Salzwasser 1 – 2 min. blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Butter auf mittlere Temperatur erhitzen und zunächst die Spargelstücke ca. 3 min. schmoren, dünsten.

Schritt7

Danach die Frühlingszwiebeln, die Kohlröschen und die Pfifferlinge für weitere 2 min. dazu geben.

Schritt8

Mit der Sahne aufgießen, etwas cremig reduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, zuletzt die gehackte Petersilie unterschwenken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Portionieren und die mit etwas Weißwein erwärmten Krebsschwänze verteilen.

Schritt11

Gern reiche ich dazu Basmati Reis oder kleine, gebutterte Pellkartöffelchen.

Schritt12

Das Gemüse kalt abwaschen. Spargel und Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Kaiserschoten entstielen und halbieren. Die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und die Petersilie waschen, trocknen, zupfen und grob hacken.

Schritt13

Nun die Möhren und Kaiserschoten nacheinander in kochendem Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Butter bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne erhitzen und den Spargel rund drei Minuten darin dünsten. Frühlingszwiebeln und Pfifferlinge hinzugeben, kurz in der Pfanne schwenken. Anschließend die Sahne zum Gemüse gießen und reduzieren lassen. Zum Schluss kommen die Möhren, Kaiserschoten und die gehackte Petersilie dazu.

Schritt14

Vor dem Servieren das Leipziger Allerlei mit Salz, Zucker und Muskat abschmecken

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** delikat, einfach und schnell, krebsschwänze

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leipziger-gemuesepfanne-mit-krebsschwaenzen/