



# GEMÜSERESTE- PFANNE

JULIAS NACHHALTIGE KÜCHE

## ZUTATEN

- Brokkolistrunk
- Blumenkohlstrunk
- Kartoffeln
- Karotten
- Weißer Spargel
- Zwiebeln
- Frühlingszwiebeln
- Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- 01** Brokkoli- und Blumenkohlstiele schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 02** Restliches Gemüse auch in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln in einer Pfanne glasig braten.
- 03** Kartoffeln im Salzwasser kochen bis sie durch sind. Restliches Gemüse ca. 8 Minuten dämpfen.
- 04** Mit Zwiebeln und Kartoffeln mischen und nach Belieben würzen.

**TIPP:** Besonders zur Grillsaison ist die Gemüsepfanne zu empfehlen: Ein einfaches Rezept, das mit farbenfroher Optik und vollem Geschmack überzeugt, während dabei anfallende Gemüsereste wunderbar verwertet werden können! Bon Appetit!