

Wurzelgemüse



Zutaten

Für 2 Personen

250 g Rüebli

200 g Petersilienwurz (oder Pastinaken)

20 g Ingwer

1 kleine Zwiebel

2 EL Olivenöl

1 Prise Zucker, Salz

Etwas Petersilie

Zubereitung

Rüebli und Petersilienwurzeln waschen und schälen. Gemüse längs halbieren und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Ingwer und Zwiebel schälen und fein würfeln.

Olivenöl erhitzen, Ingwer und Zwiebel bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten. Das Gemüse und die Prise Zucker zugeben, 2 Min. mitdünsten. Gemüse mit Salz würzen und zugedeckt 8-10 Min. garen.

Wurzelgemüse abschmecken und mit der gehackten Petersilie servieren.

En Guete!