



Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

GRÜNES GEMÜSE

Zutaten:

Karotte
Gelbe Rübe
Pastinake
Sellerie
Grüne Bohnen
Broccoli

Zubereitung:

Das Gemüse in kleinen Würfeln schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Danach mit etwas Salz und Weißwein ablöschen und Sahne aufgießen. Das Gemüse etwas köcheln lassen. Zum binden geben Sie etwas Maizena rein und schmecken es mit etwas Salz, Pfeffer und Knoblauch ab. Vor dem anrichten die grüne Kräuterpaste begeben.

Kräuterpaste:

Schnittlauch und Petersilie dämpfen und mit etwas Butter glatt mischen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**