

Knuts Schnüüsch-Rezept

Du brauchst:

300 g	Erbsen (TK)	500 ml	Milch
300 g	grüne Bohnen (TK)	500 ml	Brühe
300 g	dicke Bohnen (TK)		Salz
etwas	Butter		Pfeffer
2	Zwiebeln		Muskat
750 g	Kartoffeln	1 Bund	glatte Petersilie
600 g	Steckrübe (eine halbe)	200 ml	Sahne
600 g	Kohlrabi (ein kleiner)	400 g	gekochten Schinken
500 g	Karotten		

Als Erstes kochst du das Tiefkühlgemüse (Erbsen, grüne und dicke Bohnen) laut Packungsanweisung mit etwas Salz, bis es gar ist. Fang einen halben Liter der Flüssigkeit auf, den Rest gießt du ab. Das Gemüse stellst du beiseite.

Du schneidest zwei Zwiebeln klein und schwitzt sie mit etwas Butter in einem großen Topf an. Wenn sie leicht braun werden, gibst du die aufgefangene Brühe und die Milch hinzu ebenso wie die gewürfelten Kartoffeln, Steckrübe, Kohlrabi und die in Scheiben geschnittenen Karotten. Koche alles mit etwas Salz zirka 20 bis 30 Minuten, bis das Gemüse weich ist. Dann kommen die Erbsen und Bohnen dazu. Würze mit Salz, Pfeffer und Muskat und gib die kleingehackte Petersilie in den Topf. Einen Teil der Petersilie kannst du auch als Deko für die Sahne aufbewahren. Rühr alles einmal gut durch.

Während der Schnüüsch noch ein paar Minuten durchzieht, schlägst du die Sahne schön steif und würfelst den gekochten Schinken. Dann wird serviert: Jeden Teller garnierst du mit einem Esslöffel Schinken, Sahne und etwas Petersilie.



*Guten Appetit wünscht dir
Knut aus dem Leuchtfeuer!*

SCAN ME



Dieses Rezept ebenso wie alle anderen aus Johanna Bendens Romanen findest du unter:

<https://www.johanna-benden.de/downloadcenter/>