

Mischgemüse für 10 Personen

Zutaten:

500 g	Tiefkühl-Erbsen
600 g	Möhren
400 g	Pilze (Champignons)
500 g	Bohnen
1 Bund	Lauchzwiebeln
etwas	Fett
etwas	Salz

Zubereitung:

Die Möhren werden geschält und in schmale Scheiben geschnitten. Die Pilze werden geputzt und je nach Größe halbiert oder geviertelt. Die Bohnen werden gewaschen und von den Fäden befreit; je nach Größe können sie auch nochmals halbiert werden. Die Lauchzwiebeln werden ebenfalls gewaschen und in gleichmäßige Ringe geschnitten. Dann werden Erbsen, Möhren und Bohnen jeweils einzeln vorgekocht. In einem großen Topf werden anschließend zunächst Pilze und Lauchzwiebeln in heißem Fett angeschmort. Erbsen, Bohnen und Möhren werden als nächstes hinzugegeben und vorsichtig mit diesen verrührt. Das Ganze wird schließlich noch mit etwas Salz abgeschmeckt.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit.