



Leipziger Allerlei

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	600 ml
Karotten	3 St.
weißer Spargel	0.5 Bund
Blumenkohl	0.5 St.
Kohlrabi	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Erbsen, tiefgefroren	250 g
Zucker	1 EL
Butter	60 g
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Schlagsahne	100 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb

1. In einem Topf Gemüsebrühe ggf. anrühren und aufkochen. In der Zwischenzeit Karotten und Spargel schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Vom Blumenkohl Strunk entfernen, in Röschen schneiden und waschen. Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, von groben Stielen befreien und fein hacken.
2. Sobald die Brühe kocht, Zucker, Karotten, Spargel, Blumenkohl und Kohlrabi hinzufügen und bei niedriger Stufe ca. 10 Min. bissfest garen. Erbsen dazugeben und weitere 2 Min. ziehen lassen. Gemüse abgießen und die Brühe auffangen.
3. In einem Topf Butter bei mittlerer Stufe schmelzen, mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, ca. 5 Min. köcheln lassen. Gemüse hinzugeben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Leipziger Allerlei servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Leipziger Allerlei passt am besten zu Pellkartoffeln mit etwas gehackter Petersilie!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	314 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	16 g