

Leipziger Allerlei



- Möhren
- Tiefkühlerbsen
- Spargel
- Butter
- Mehl
- Zwiebel
- Schmand
- Petersilie

In der Butter die Zwiebel glasig garen, und dann das Mehl drauf → Mehlschwitze. Nun die In Scheibchen geschnibbelten Möhren dazu geben und erstmal ein bisschen garen lassen (die brauchen am längsten). Wenn es sich um frischen Spargel handelt, diesen in Stückchen geschnitten dazugeben, der braucht auch lang. Ansonsten nach 10-15 Minuten die Erbsen hinzugeben, und im Falle von Spargel aus dem Glas diesen 5 Minuten nach den Erbsen zerschnibbelt reinwerfen. Zum Schluß noch Schmand und Petersilie dazu und noch ein bissl köcheln lassen.

Fertich!

[beilage, vegetarisch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/rezpte/leipziger_allerlei?rev=1620736516

Last update: **2021/05/11 12:35**

