AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Schweden

GESCHMORTE SALATHERZEN MIT ERBSEN

Rezept: Steffi Knowles-Dellner. Lagom. EMF 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Beilag ist ideal zu Lamm, Geflügel oder schlicht zusammen mit einer dicken Scheibe Roggenbrot.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 EL	Olivenöl	1 EL	Butter
2	Schalotte, fein gehackt	150 g	Erbsen
4	Salatherzen, klein	4 EL	Estragon
1 dl	Gemüsebouillon	4 EL	Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Das Olivenöl in einem grossen Topf erhitzen und die Schalotten bei geringer Hitze 5 Min. weich dünsten.
2. Salatherzen rüsten. Strunk nur soweit schneiden, dass die Blätter noch zusammenhalten. Dann längs halbieren.
3. Die Salathälften mit der Schnittfläche nach unten in den Topf legen und die heisse Bouillon zugiessen. Die Temperatur erhöhen und die Bouillon sprudelnd aufkochen. Temperatur reduzieren und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte eingekocht ist. Das dauert knapp 10 Min.
4. Butter und Erbsen in den Topf geben und bedecken. Noch 1-2 Min. garen, dann den Deckel abnehmen. Die Salatherzen mit den Kräutern bestreuen und sofort servieren.