

April 3, 2007

Frühlingsauce für Nudeln

- 4-5 Tassen verschiedenes, kleingeschnittenes, Gemüse
(z.B. Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen,
Bohnensprossen, Fenchel usw.)
- 4 Esslöffel Butter oder Olivenöl
- 1 Zitrone geschält
- Kräuter Petersilie, Oregano, Basilikum
- Würzen mit Salz, frischem Pfeffer

Gemüse leicht zerstampfen. Zitrone mit den Kräutern im Mixer vermischen. Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse und Zitronen-Kräutermischung für 5 Minuten kochen lassen, anschliessend mit einem Pfund Nudeln vermischen.

Wir wünschen Ihnen frohe Ostertage.

Ihre **BLG-VEDA**
Rebekka Weiss