

# Rezept Leipziger Allerlei

## Zutaten:

1 kg Erbsen  
500 g Möhren  
1 kleiner Blumenkohl  
100 g Champignons  
1 mittelgroße Zwiebel  
250 g Spargel  
40 g Butter  
Petersilie  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

## Zubereitung:

Erbsen und in kleine Stifte geschnittene Möhren in einem Topf mit etwas Wasser gar dünsten.

Blumenkohl waschen, putzen und in leicht gesalzenem, mit Muskat verfeinertem Wasser gar kochen. Anschließend in kleine Röschen pflücken.

Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf garen.

Pilze waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel häuten und in kleine Würfel schneiden.

Pilze und Zwiebeln in einer Pfanne anbraten und mit Pfeffer

und Salz würzen.

Erben, Möhren, Spargel und Pilze in einen Topf geben und mit Butter, Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Mischgemüse auf einer Platte anrichten und die Blumenkohlröschen darum legen. Alles mit frischer, feingehackter Petersilie bestreuen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)