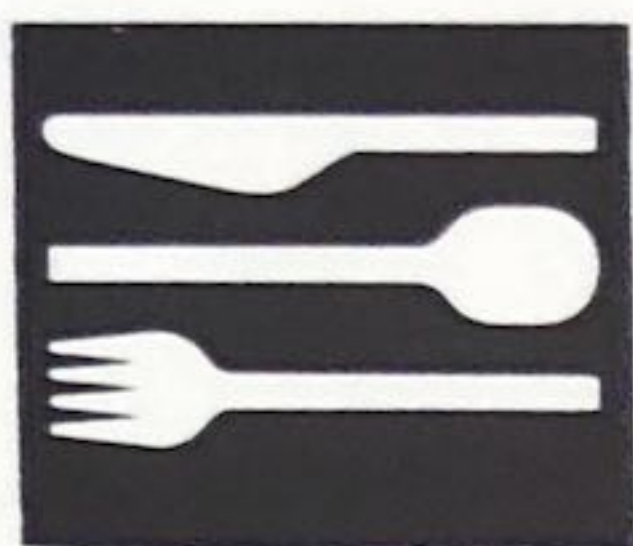


# Marinierte Gemüse

8 Personen



Vorspeisen  
Karte Nr. 27

1





# Marinierte Gemüse

Vorspeisen  
Karte Nr. 27

1

Vorbereitungszeit 30 Min. · Kochzeit gut 2 Std. · Kühlen mindestens 4 Std.

## Marinade:

3 Tassen Hühnerbouillon  
1 Tasse herber Weißwein  
1 Tasse Olivenöl  
Saft von 2 Zitronen  
2 gehackte Knoblauchzehen  
5 Petersilienstengel  
½ Teel. Thymian  
1 Teel. Salz  
10 Pfefferkörner

## Gemüse:

250 g kleine Zwiebeln  
500 g Zucchini  
250 g Gemüsegurke  
250 g grüne Bohnen  
je 1 grüne, rote und gelbe  
Paprikaschote  
2 Möhren  
250 g Champignons

Als Vorspeise zu Fleisch- oder  
Fischgerichten reichen. Gut  
geeignet für kalte Büfets.

1. Alle Zutaten zur Marinade in  
einem großen Topf aufkochen,  
dann auf schwacher Hitze köcheln  
lassen.

2. Ganze Bohnen und Champi-  
gnons putzen, Zwiebeln schälen,  
Zucchini und Gurke ungeschält in  
2 cm dicke Scheiben schneiden,  
ebenso die geschabten Möhren.  
Die entkernten Paprikaschoten in  
1 cm breite Streifen schneiden.

3. Die Marinade durchseihen und  
wieder zum Kochen bringen. Zwie-  
beln einlegen, 20-30 Min. garen  
und mit dem Schaumlöffel in eine  
große Schüssel legen. Dann Boh-  
nen und Möhren 15 Min. köcheln  
lassen und zu den Zwiebeln ge-  
ben. So weiter verfahren: Zucchini  
und Gurken 10 Min., Paprikastrei-  
fen und Pilze 8 Min. garen.

4. Marinade nachwürzen und über  
das Gemüse gießen. Zugedeckt  
mindestens 4 Stunden in den Kühl-  
schrank stellen.

5. Das Gemüse dekorativ auf einer  
großen Platte anrichten, mit etwas  
Marinade befeuchten.