

Mariniertes Gemüse (Kalte Vorspeise)

ca. 6 Personen

$\frac{1}{2}$ l Weißwein
 $\frac{1}{2}$ l Wasser
 $\frac{1}{8}$ l Zitronensaft
 $\frac{1}{4}$ l Öl
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Thymian
Pfefferkörner
Korianderkörner
20g Salz

aus allen Zutaten einen Sud bereiten und in großem Topf kochen lassen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Champignons;
 $\frac{1}{2}$ " grüne Bohnchen;
 $\frac{1}{2}$ "lauch weiß;
 $\frac{1}{2}$ " kleine Zwiebeln;
 $\frac{1}{2}$ " Stangensellerie;
6 kleine zarte Artischocken;
kleine Karotten in Scheiben

Gemüse putzen, waschen und jede Sorte für sich zusammenbinden

Wahlweise auch anderes Gemüse oder Pilze!

Ablauf:

In dem kochenden Sud zuerst die Pilze ca. 6-8 min garen.

aus dem Sud nehmen und nun die anderen Gemüse in Sud 20-30 min garen.

Die garen Gemüse auf eine tiefe Platte legen. Danach den Sud auf $\frac{1}{3}$ einreduzieren und über Gemüse gießen. erkalten lassen und servieren. &