

Fruchtiges Bratgemüse

Für 2 Portionen

50 g Shiitake-Pilze	1 Sharon-Frucht	3 mittelgroße Kartoffeln
1/2 Brokkoli	1 Zwiebel	Öl, Salz, Pfeffer, Chili
1 Knoblauchzehe	eine Prise Zucker	ein Schuss Weißweinessig

Als erstes die Zwiebel klein schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Die Shiitake-Pilze vierteln, den Brokkoli in kleine Röschen schneiden. Die Kartoffeln in etwa 1 cm dicke Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln kurz anschwitzen. Das Gemüse in die heiße Pfanne geben und mit einem kleinen Schuss Wasser köcheln lassen. Die Sharon klein schneiden und zu dem Gemüse geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit einer Messerspitze Chili sowie einer Prise Zucker abschmecken und zum Schluss mit etwas Essig ablöschen. Das fruchtige Bratgemüse auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 14. 11. 2011