

Gemüse-Julienne

Für 6 Personen

1 Möhre 1/4 Sellerieknolle 0,5 Stange Lauch
Salz

Gemüse putzen, waschen und bis auf den Lauch schälen. Alles in sehr dünne, 3 cm lange Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abgießen, abschrecken und sehr gut abtropfen lassen. In Suppenteller geben und mit heißer Consommé übergießen.

Tim Mälzer am 06. 03. 2010