

## Mischgemüse

Das bunte Mischgemüse ist eine hervorragende Beilage für unzählige Fleisch Gerichte. Ein schnelles und einfaches Rezept mit TK-Gemüse zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| 600 g         | Mischgemüse (TK)       |
| 3 EL          | <a href="#">Butter</a> |
| Nach Belieben | Petersilie             |
|               | <a href="#">Salz</a>   |

## Zubereitung

1. Für das **Mischgemüse** in der Pfanne das TK-Gemüse aus dem Gefrierfach nehmen und antauen lassen. In einen Kochtopf geben, wenig Wasser hinzugießen das gerade die Gemüse Oberfläche bedeckt ist. Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
2. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Mischgemüse darin kurz schwenken, mit Salz würzen. Die frische Petersilie fein hacken und abschließend darüber streuen.

## Tipp