

Gemüse & Kartoffeln mit feiner Kräuterbutter



Zutaten (1 Portion)

90 g neue Kartoffeln, halbiert, gekocht und angebraten
(auch als Tiefkühlprodukt erhältlich)
40 g Karottenstifte
40 g Zucchinistifte
50 g Broccoliröschen
40 g Blumenkohlröschen
30 g Zuckerschoten (Kefen), roh
20 g Kräuterbutter

Zubereiten

Alle Zutaten in den Dampfgarbeutel mit Ventil füllen und gut verschliessen.

Im Mikrowellenofen mit dem Ventil nach oben bei 600 Watt 5:30 Minuten (800 Watt 4:00 Minuten) zubereiten.

Nach dem Garen beliebig mit frischen Kräutern garnieren.