

## Knackiges Gemüse mit Grana Padano



### **Zutaten** (1 Portion)

300g beliebige Gemüse wie; Broccoli, Blumenkohl, Zuckerschoten, Zucchini, Karotten, Champignons, Kohlrabi, rote & gelbe Paprikaschoten, Lauch und Spargel

10 g Olivenöl

15 g Parmesan oder Grana Padano

### **Zubereiten**

Gemüse in etwa gleich grosse Stücke schneiden. In den Dampfgarbeutel mit Ventil füllen und gut verschliessen.

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

Nach dem Garen mit Käse bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Nach Belieben mit Crissini servieren.