



Rondini

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

800 g Rondini, Butter, etwas Basilikum, etwas Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Rondini waschen und als Ganzes in etwas Wasser je nach Größe 10 - 15 Minuten dünsten, bis sie weich sind
2. Die Rondini halbieren und portionsweise auf vorgewärmten Tellern anrichten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

TIPP:

Natürlich können Sie auch andere frische Kräuter verwenden. Oder Sie bestreuen die Rondini einfach mit Kräutersalz. Es lohnt sich, Rondini gesondert, d.h. als Vorspeise oder als separate Beilage, zu essen. Im Eintopf oder Ratatouille geht ihr typischer Eigengeschmack verloren bzw. er wird von den restlichen Zutaten überdeckt. Zudem ist die Schale sehr hart. Im Gegensatz zu Zucchini eignen Rondini sich nicht zum Rohessen. Das weiche, mit vielen Fasern durchsetzte Fleisch entfaltet sein volles Aroma erst beim Erwärmen

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit



www.LAISEACKER.de