

## Marktgemüse mit Kräuterbutter (2 Portionen)

**Zutaten für eine  
Kräuterbutter:**

250g Butter  
verschiedene Kräuter  
½ TL Salz & etwas Pfeffer  
1 Knoblauchzehe

**Zutaten:**

- 1/2 Stange Lauch
- 1/4 Kohlrabi
- 150g Rosenkohl
- 2 Möhren
- 1/4 Blumenkohl

**Zubereitung:**

Gemüse waschen, putzen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in einen Pely<sup>®</sup> Dampfgar-Beutel geben. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und gemäß Anleitung garen. Nach dem Anrichten etwas Kräuterbutter oder Sesamkörner über das Gemüse geben – einfach, schnell und lecker.