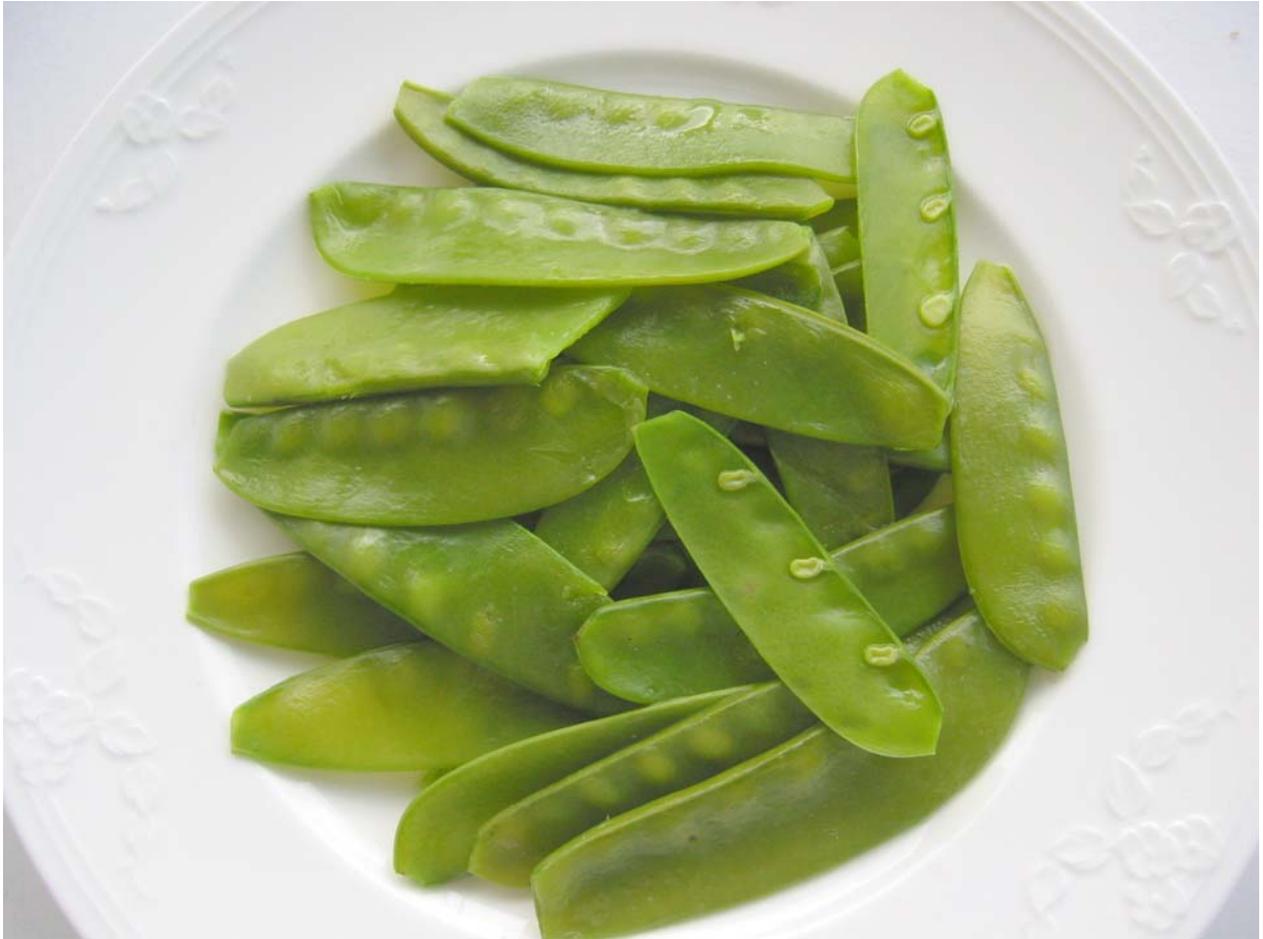


# Zuckerschoten



## Zutaten für drei Personen:

250 g Zuckerschoten  
1/2-1 TL Salz für das Kochwasser

1. Zuckerschoten verlesen und waschen. Falls notwendig, Enden abschneiden und auf beiden Seiten mit einem Sparschäler entfädeln. Sparschäler dabei schräg ziehen. Waschen.
2. In reichlich Salzwasser 5-8 Minuten blanchieren. Man kann sie auch ohne Salz machen.
3. Im Sieb abtropfen lassen. Eventuell warm stellen, da Zuckerschoten schnell kalt werden.

## Hinweise:

Wenn Zuckerschoten nur ca. 4 Minuten ohne Salz blanchiert werden, behalten sie ihre ganz besonders schöne grüne Farbe.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Beilagen, Gemüse, international