



## Leipziger Allerlei

### Zutaten (für vier Portionen)

80 g Karottenscheiben  
80 g Blumenkohlröschen  
80 g weiße Spargelspitzen  
60 g Staudensellerie  
60 g Erbsen  
60 g Champignons  
15 g Butter  
20 g Krebspaste oder -butter  
200 ml Gemüsebrühe  
150 g Sahne  
16 küchenfertige Garnelen  
1 Knoblauchzehe  
1 EL gehackte Dillspitzen  
100 g Hartweizengrieß  
30 g Butter  
3 Eier  
1/2 EL gehackte Petersilie  
1 EL Butter  
4 Dillsträußchen  
Salz, Pfeffer  
Muskat

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Karottenscheiben, Blumenkohlröschen, Spargelspitzen und in Stücke geschnittenen Sellerie in sprudelndem Salzwasser kurz blanchieren. Alles gut abtropfen lassen. In geschmolzener Butter angehen lassen, Erbsen unterheben. Gesäuberte Champignons vierteln, leicht in Butter anschwanken, zufügen und mit etwas Gemüsebrühe angießen. Krebspaste oder Krebsbutter einrühren, mit Sahne angießen und das Gemüse in dieser Sauce auf den Punkt köcheln lassen.

Küchenfertige Garnelen in etwas geschmolzener Butter ganz kurz warm ziehen und fein gehackten Knoblauch und gehackte Dillspitzen mit unterheben.

Eier mit Butter schaumig schlagen, Grieß einrühren, gehackte Petersilie unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse circa zehn Minuten quellen lassen, dann davon Nockerl formen. Diese in sprudelndem Salzwasser ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen, danach gut abtropfen lassen, in aufgeschäumter Butter kurz nachbraten. Gemüse mit Sauce in tiefem Teller anrichten, Garnelen mit Grießnockerl daraufsetzen, mit Dillsträußchen garnieren.

### Nährwerte pro Portion

485 kcal - 34 g Fett - 20 g Eiweiß - 31 g Kohlenhydrate - 3 BE  
Dieses Gericht ist pescetarisch.