
Zuckerschoten

Zuckerschoten (auch Kaiserschoten genannt) sind zarte, essbare Schoten mit süßlichem, mildem Erbsengeschmack. Man isst sie mitsamt der Hülse – roh oder nur kurz gegart behalten sie ihre schöne Farbe und ihren Biss.



So wird's gelagert:

- In einer luftdichten Box im Kühlschrank aufbewahren
- Ein Küchenpapier darunter fängt Kondenswasser auf
- Erst kurz vor der Zubereitung die Enden abzupfen und ggf. die Fäden dabei ziehen

Ideen für die Küche:

- **Roh als Snack** – direkt aus der Hand oder mit einem leichten Dip.
- **Im Salat** – frisch und knackig, z. B. mit Radieschen oder Karotten.
- **Kurz blanchiert** – in gesalzenem Wasser, dann in Salaten oder Bowls verwenden.
- **In der Asia-Pfanne** – mit Kokosmilch und Curry.
- **Gedünstet als Beilage** – mit etwas Butter, Salz und Knoblauch.
- **Als Einlage in Suppen** – z. B. in asiatischen Brühen oder Frühlingsuppen.