Unser Rezept

DER WOCHE

MAIRÜBCHENGEMÜSE

MIT KRÄUTERN

ZUTATEN

1 EL Butter (Margarine)

1 Bund Mairübchen

einige Blätter, von den Rübchen

50 ml Gemüsebrühe

½ TL Zucker

Salz und Pfeffer

2 Frühlingszwiebel(n)

1 Handvoll Petersilie

4 EL (Soja) Sahne

Optional: etwas Chillipulver

ZUBEREITUNG

Die Rübchen schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Rübchenblätter, Petersilie und Frühlingszwiebeln gründlich waschen und fein hacken.

In einem großen Topf die Butter schmelzen und die Rübchenscheiben darin rundum anbraten. Mit etwas Gemüsebühe ablöschen und die gehackten Rübchenblätter hinzufügen. Bei geringer Hitze etwa 10 Minuten in der kleinen Menge Flüssigkeit schmoren. Falls nötig, während des Garens noch etwas Brühe nachgießen.

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Chilipulver würzen. Die Sahne einrühren und alles gut vermengen. Zum Schluss die Petersilie und Frühlingszwiebeln unterheben, nochmals durchrühren und sofort servieren.

Pellkartoffeln oder Backofenkartoffeln und ein frischer Salat passen sehr gut dazu.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de