



Unser Rezept

DER WOCHE

GESCHMORTE MAIRÜBCHEN

MIT KARTOFFELN UND PESTO

ZUTATEN

1 Bund Mairübchen (mit frischen Blättern)

500 g Kartoffeln

1 kleine Zwiebel

2 EL Olivenöl

Saft & Abrieb einer halben Zitrone

Salz & Pfeffer

Für das Mairübchen-Blätter-Pesto:

Blätter der Mairübchen

1 kleine Knoblauchzehe

30 g Walnüsse (Sonnenblumenkerne)

ca. 4 EL Olivenöl

1 – 2 EL Zitronensaft

Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Danach abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Die Blätter von den Mairübchen schneiden, gründlich waschen und beiseitelegen. Die Rübchen je nach Größe halbieren oder vierteln.

Die Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anbraten. Mairübchen dazugeben und 8 – 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren, bis sie weich sind und leicht Farbe bekommen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die noch warmen Kartoffeln mit Olivenöl, Zitronenabrieb und etwas Salz vermengen.

Für das Pesto die Mairübchen-Blätter grob hacken und mit Knoblauch, Nüssen, Olivenöl und Zitronensaft pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertig!



WEIERHÖFER
Gartengemüse