



Rezept der Woche

GESCHMORTE MAIRÜBCHEN

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 gründlich waschen, in Spalten schneiden und in Salzwasser etwa 15 Minuten gar kochen. Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Die Blätter der Mairübchen abschneiden, gründlich waschen und beiseitestellen. Die Rübchen je nach Größe halbieren oder vierteln.

Die Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl glasig anbraten. Die Mairübchen hinzugeben und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten schmoren, bis sie weich sind und eine leichte Farbe annehmen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

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

Für das Pesto die Mairübchenblätter grob hacken und zusammen mit Knoblauch, Nüssen, Olivenöl und Zitronensaft pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

