



REZEPT DER WOCHE

MAIRÜBCHENGEMÜSE

Zutaten

1 Bund Mairübchen
1 EL Butter (Margarine)
einige Blätter, von den Rübchen
50 ml Gemüsebrühe
2 Frühlingszwiebel(n)
4 EL (Soja) Sahne
1 Handvoll Petersilie
½ TL Zucker
Salz und Pfeffer
Optional: etwas Chillipulver

Zubereitung

Die Rübchen schälen, teilen und in dünne Scheiben schneiden. Die Blätter der Rübchen, Petersilie und Frühlingszwiebeln gründlich reinigen und klein hacken.

In einem großen Topf die Butter zerlassen und die Rübchenscheiben darin von allen Seiten anbraten. Mit etwas Gemüsebrühe aufgießen und die gehackten Rübchenblätter dazugeben. Bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten in der sparsamen Flüssigkeit garen. Bei Bedarf während des Kochens etwas Brühe nachgießen.

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, einer Prise Zucker und einem Hauch Chilipulver abschmecken. Die Sahne unterrühren und alles gut vermischen. Zum Abschluss die Petersilie und Frühlingszwiebeln unterheben, nochmals umrühren und sofort servieren.

Als Beilage passen hervorragend Pellkartoffeln oder Ofenkartoffeln sowie ein frischer Salat.



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

www.grischower-gartengemuese.com