Unser Rezept

DER WOCHE

MAIRÜBCHEN

MIT KARTOFFELN

ZUTATEN

500 g Kartoffeln

1 Bund Mairübchen

2 Zwiebeln

1 Handvoll Dill

1 EL Butter / Öl

50 ml Gemüsebrühe

½ TL brauner Zucker

Meersalz

Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

1 Messerspitze Chilipulver

4 EL Sahne

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In kochendem Salzwasser ca. 15 – 20 Minuten weich kochen.

Unterdessen die Mairübchen schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Rübchenblätter, Dill und Zwiebeln klein hacken.

Die Butter in einen großen Topf geben und die Zwiebeln und Rübchen darin von allen Seiten anbraten. Mit wenig Gemüsebrühe ablöschen und die Rübchenblätter zugeben. Ungefähr 10 Minuten dünsten. Wenn nötig, etwas Brühe zufügen.

Mit Salz, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Zucker und etwas Chilipulver abschmecken. Sahne und Dill zugeben und gut mischen.

Die Kartoffeln abseihen, ausdampfen lassen und mit den Mairübchen servieren.

Fertig.

WEIERHÖFER Gartengemüse

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