



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Mairübchen in Petersilienbutter

Zutatenliste

1 Bund Mairübchen inkl. Blätter
1 EL Butter
½ L Gemüsebrühe
etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
2 Frühlingszwiebeln
4 EL Sahne
Petersilie

Zubereitung

Mairübchen schälen und in Scheiben schneiden. Einige Rübchenblätter, Petersilie und Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und die Rübchen darin von allen Seiten anbraten. Mit wenig Gemüsebrühe ablöschen und die Blätter der Mairübchen zugeben.

Ungefähr 10 Minuten in sehr wenig Flüssigkeit dünsten. Wenn nötig, etwas Brühe zufügen. Mit Salz, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Zucker und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Sahne zugeben und gut mischen. Jetzt Petersilie und Frühlingszwiebeln zugeben, durchrühren und servieren.

Dazu schmecken Salzkartoffeln ganz hervorragend

Guten Appetit!