

Rezept der Woche

Mairübchen in Petersilienbutter



2 Mairübchen	schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
Rübchenblätter, Petersilie und Frühlingszwiebeln	waschen und hacken.
1 EL Butter	in einer großen Pfanne zerlassen und die Rübchen von allen Seiten anbraten. Mit
50 ml Gemüsebrühe	ablöschen, die Rübchenblätter hinzugeben und 10 Minuten dünsten. Wenn nötig, etwas Brühe zufügen. Mit
Salz, Pfeffer, Zucker und Chilipulver	abschmecken.
4 EL Sahne	hinzufügen und gut mischen. Zum Servieren Petersilie und Frühlingszwiebeln hinzufügen.

Dazu schmeckt ein Baguette oder Salzkartoffeln. Mit Salat der Saison servieren.

Das Rezept eignet sich auch für in Scheiben geschnittenen Kohlrabi oder Fenchel.