



Rezeptidee der Woche

Original: Woche 22 / 2017  
Überarbeitet: Woche 19 / 2021

## Mairübchen in Petersilienrahm

|          |                               |                                                                                     |
|----------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ca. 500g | Mairübchen                    |  |
| ½ Bund   | Petersilie                    |                                                                                     |
| 1 EL     | Ghee / Butterschmalz          |                                                                                     |
| 150ml    | Sahne, pflanzlich o. tierisch |                                                                                     |
| 2 Stk    | Frühlingszwiebeln             |                                                                                     |
| 100ml    | Gemüsebrühe                   |                                                                                     |
| 1 TL     | Senf, scharf                  |                                                                                     |
|          | Salz & Pfeffer aus der Mühle  |                                                                                     |

*Zubereitung für 3 Portionen:*

Die Mairübchen schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.  
Die Petersilie und die Frühlingszwiebeln waschen und fein schneiden.

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Rübchen darin von allen Seiten anschmoren.  
Mit wenig Gemüsebrühe ablöschen.  
Ungefähr 10 Minuten in sehr wenig Flüssigkeit schmoren lassen.  
Wenn nötig etwas Brühe zufügen.

Mit Salz, frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer abschmecken.  
Sahne zugeben und gut mischen.  
Zum Schluss die Petersilie und Frühlingszwiebeln zugeben, durchrühren und servieren.



Tip: Kann gut für sich allein gegessen werden, als Gemüsebeilage oder mit Kartoffelstampf