



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW18 | 2021

# Mairübchen in Petersilienbutter

4 Portionen

## Zutaten

- 4 Mairübchen
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 100 ml Gemüsebrühe
- 8 EL Sahne
- 2 EL Butter
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- etwas Chilipulver

## Zubereitung

Mairübchen schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Rübchenblätter, Petersilie und Frühlingszwiebeln waschen und hacken.

Butter in einem großen Topf zerlassen und die Rübchen darin von allen Seiten anbraten. Mit wenig Brühe ablöschen und die Rübchenblätter zugeben. Etwa 10 Minuten in sehr wenig Flüssigkeit dünsten. Wenn nötig, etwas Brühe zufügen.

Mit Salz, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Zucker und etwas Chilipulver abschmecken. Sahne zugeben und gut mischen. Jetzt Petersilie und Frühlingszwiebeln zugeben, durchrühren und servieren.

Dazu passen z.B. Pellkartoffeln.