

# Rezept der Woche



## Mairübchen mit Kartoffeln

### ZUBEREITUNG

#### 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

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.

## GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann