

## Rezepte

### Mairübchen (einfach)



#### Zutaten (2 Personen):

500 g Mairübchen  
2 Frühlingszwiebeln  
2 TL Öl  
2 EL Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat

#### Zubereitung:

Die Zubereitung der Mairübchen schnell und einfach:

Die Mairübchen vom Grün befreien, dünn schälen, mit dem Messer in nicht zu dünne Scheiben oder in Stifte schneiden.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, die geschnittenen Mairübchen einlegen, erneut aufkochen und anschließend, je nach Dicke der Rübchenscheiben, etwa 2 -3 Minuten kochen lassen (probieren). Die Mairübchen sollten nun weich sein, aber noch etwas Biss haben.

Die Mairübchen durch ein Sieb abseihen. In einer Pfanne 2 TL Öl erhitzen.

In Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln (bei geringer Hitze) im Öl anbraten.

Tipp: Etwas geriebener Ingwer mit hinzu geben (1/2 Teelöffel).

Die vorgegarten Mairübchen vorsichtig mit in die Pfanne geben und unter Wenden nochmals gut erwärmen.

Die Mairübchen nach eigenem Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zuletzt vor dem Servieren, die Mairübchen mit der Sahne ablöschen.

**Guten Appetit!**