

Kraut und Rüben

Bio Kochbox KW 09



Kraut und Rüben



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

325 g Rübchen
250 g Kartoffeln
1 rote Zwiebel
1 EL Zuckerrübensirup
4 EL Petersilie

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
1 EL Öl
1 EL Balsamico

Zubereitung:

Rübchen putzen und in Spalten schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in dünne Spalten schneiden. Zwiebeln fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln zugeben und ca. 3-4 Minuten andünsten. Rübchen und Zwiebel zugeben, etwas Wasser angießen und weitere 4-5 Minuten mit geschl.

Deckel dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rübekraut zugeben und alles vermengen. Mit Balsamico Bianco ablöschen und kurz aufkochen. Mit Petersilie bestreut servieren.



Unsere Weinempfehlung
SILVANER