Rezept

Mairüben mit Petersilienkartoffelstampf

Zutaten für 2 Portionen
Arbeitszeit: ca. 35 min

- 1 Bund Mairüben
- 300g Kartoffeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehen
- 25g Butter
- 25g geriebener Käse
- Salz und Pfeffer
- 50ml Brühe
- Muskatnuss frisch gerieben
- 4 EL Sahne
- Frühlingszwiebeln

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit die Mairüben waschen, schälen und in schöne Scheiben schneiden. Etwas Grün von den Rüben waschen und klein hacken. Die Scheiben nun in einer Pfanne mit etwas zerlassener Butter rundum anschmoren und mit der Brühe ablöschen. Die Rübchenblätter dazu geben und alles etwas 10 Minuten schmoren lassen.

Die weichen Kartoffeln nun mit gepresstem Knoblauch, Butter, Frischkäse, Gewürzen und dem geriebenem Käse zu einem Brei stampfen. Etwas Petersilie und fein gehackte Frühlingszwiebel unterrühren.

Die weichen Mairüben mit Salz und Pfeffer abschmecken Petersilie und Sahne zugeben, gut verrühren. Nun können Mairübchen zusammen mit dem Kartoffelstampf serviert werden.

Guten Appetit!

KW21_Mairueben_mit_Petersilienkartoffelstampf.pdf