

Gedünstete Rübchen

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	1 Stk.
Speiseöl / Öl	1 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Zwiebeln	1 Stk.
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Rüben	350 g

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch hacken, in erhitztem Öl anschwitzen. Weiße Rübchen in Würfel schneiden, 2-3 EL Wasser zugeben und glasig dünsten. Obers und Kräuter zugeben und würzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1167-Geduenstete-Ruebchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at