

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Steckrüben aus der Pfanne

Zutaten: 500 gr. Kartoffeln (festkochende) 400-500 gr. Steckrüben, 2 Eßl. Rapsöl, 50 gr. Speck durchwachsen, 1 Lorbeerblatt, 1/8 l Gemüsebrühe, Zwiebel, Petersilie und 50 gr. Sahne.

Zubereitung: Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen. In der Zwischenzeit die Steckrübe schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und den klein geschnittenen Speck anbraten. Die klein gehackten Zwiebeln auch dazugeben. Nach dem Anbraten ein Lorbeerblatt hinzufügen und mit der Gemüse Brühe ablöschen. Deckel auflegen und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Pellkartoffeln abgießen, pellen und in kleine Würfel schneiden. In die Pfanne geben und noch einmal alles kräftig anbraten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zum Schluss die Sahne und die Petersilie hinzufügen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)