

MAIRÜBCHEN MIT SPINAT IN SCHNITTKNOBLAUCH-RAHM

DAZU DRILLINGE

ZUTATEN	1-2 PERSONEN	3-4 PERSONEN
Kleine Kartoffeln (Drillinge)	300g	600g
Mairübchen mit Grün	4-5 Stück	10-12 Stück
Butter	1 EL	2 EL
Gemüsebrühe	50ml	100ml
Schnittknoblauch	1 Bund	2 Bund
Sahne	4 EL	8 EL
Spinat	200g	400g
Chilipulver	1 Messerspitze	1 1/2 Messerspitzen

WEITERE ZUTATEN: Salz, Pfeffer.

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, und in Salzwasser kochen bis sie gar sind. Wir nehmen gerne Drillinge und essen sie am Ende auch mit Schale, wenn sie dünn genug ist.

Mairübchen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ein paar Rübchenblätter, Schnittknoblauch und Spinat fein hacken.

Butter in einem Topf zerlassen und Rübchen von allen Seiten ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe anbraten. Brühe nach Packungsinformation anrühren und Mairübchen damit ablöschen. Rübchenblätter sowie Spinat hinzugeben. Etwa 10 min in der Flüssigkeit dünsten. Wenn notwendig, noch etwas Brühe hinzufügen.

Anschließend mit Salz, Pfeffer (am besten schmeckt frisch gemahlener schwarzer Pfeffer) und Chilipulver abschmecken. Sahne hinzugeben und gut mischen.

Kartoffeln abgießen und bei Bedarf pellen. Etwa 3/4 vom gehackten Schnittknoblauch in die Mairüben geben und den Rest beim Anrichten auf den Kartoffeln verteilen.

Guten Appetit.