

REZEPT

Gebratene Mairübchen mit Blutorangen



Dafür brauchst du ca. 4-6 Mairübchen und 1 Blutorange.

Zuerst die Mairübchen in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit ganz wenig Wasser blanchieren.

Danach Butter zugeben und leicht braten.
Jungzwiebel Schneiden und dazugeben.

Blutorangen schälen in Scheiben schneiden,
Kerne rausnehmen und unter die Mairübchen heben.

Alles noch kurz dünsten.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischen Kräutern vollenden.

GUTEN APPETIT!