

## Scharfe Pfannen-Rübchen

Zutaten für 4 Personen

700g Butterrübchen– 25 g Butter – 1 EL Honig –3 Zweige Rosmarin – 150 ml Apfelsaft – Salz, Chili

Zubereitung

Die Rübchen waschen, putzen, schälen und vierteln. Größere Rübchen in Achtel schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Rübchen und Rosmarin darin 3-5 Min. andünsten. Etwas Salz, Chili, Honig und Apfelsaft zugeben. Rübchen zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. garen. Wenn nötig, etwas Saft zugeben. Kurz vor dem Garzeitende die Kochflüssigkeit offen bei großer Hitze einkochen lassen. Dabei das Gemüse mehrmals schwenken. Rosmarin entfernen und die Rübchen mit Salz und Chili abschmecken.

Guten Appetit !



## Scharfe Pfannen-Rübchen

Zutaten für 4 Personen

700g Butterrübchen– 25 g Butter – 1 EL Honig –3 Zweige Rosmarin – 150 ml Apfelsaft – Salz, Chili

Zubereitung

Die Rübchen waschen, putzen, schälen und vierteln. Größere Rübchen in Achtel schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Rübchen und Rosmarin darin 3-5 Min. andünsten. Etwas Salz, Chili, Honig und Apfelsaft zugeben. Rübchen zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. garen. Wenn nötig, etwas Saft zugeben. Kurz vor dem Garzeitende die Kochflüssigkeit offen bei großer Hitze einkochen lassen. Dabei das Gemüse mehrmals schwenken. Rosmarin entfernen und die Rübchen mit Salz und Chili abschmecken.

Guten Appetit !

