

Rezept

Geschmortes Rübstieltgemüse

Ein Rezept von Geschmortes Rübstieltgemüse, am 18.04.2024

Zutaten

1,5 kg cime di rapa	50 ml Olivenöl
1 EL Butter	2 Knoblauchzehen
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
3 Lorbeerblätter	3-4 EL Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Das Rübstieltgemüse waschen, putzen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden.

2. Öl und Butter erhitzen und das Gemüse darin unter Rühren anschwitzen. Knoblauch schälen und dazupressen, salzen und pfeffern, die Lorbeerblätter hinzufügen, den Wein dazuträufeln.

3. Das Gemüse im geschlossenen Topf etwa 15 Min. garen, dabei öfter umrühren und falls nötig noch etwas Wasser oder Wein hinzufügen.