

Rezept

# Geschmortes Rübstieltgemüse

Ein Rezept von Geschmortes Rübstieltgemüse, am 12.06.2026

## Zutaten

1,5 kg cime di rapa	<b>50 ml</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> Butter	<b>2</b> Knoblauchzehen
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>3</b> 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.