

Rezept

Italienische Steckrüben

Ein Rezept von Italienische Steckrüben, am 21.03.2023

Zutaten

800 g Steckrüben	50 g Frühstücksspeck in Scheiben (Bacon)
3 EL Öl	Salz
Pfeffer	1 gehäufter TL getrockneter Thymian
2 Frühlingszwiebeln	150 g Kirschtomaten
3 EL geriebener Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Steckrüben schälen, waschen und in 5 mm dicke Stifte schneiden. Speck in Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und den Speck darin knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Rüben im heißen Fett unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. 150 ml Wasser zugießen und 20 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt garen. Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Stücke schneiden. Tomaten waschen, halbieren. Beides 5 Min. mitgaren, salzen, pfeffern. Gemüse mit Käse und Speck bestreut anrichten.