

Rettich und Rübchen

Zieraner Mairübchen

Mairübchen, soviel du mit einer Hand am Kraut gefasst bekommst, 2 Möhren und 3 Kartoffeln schön klein schnippeln (Mairübchen incl. Kraut) und kurz heiß anbraten (gut für den Geschmack).

Dann ein bisschen Wasser drauf und gar kochen. Jetzt würzen mit Salz, Gemüsebrühe, Sahne und nach Geschmack mehr oder weniger anpürieren. Knoblauch fein gehackt zugeben und ziehen lassen.

Mit einer dicken Scheibe fluffigem Brot servieren, fertig! Lecker!

Mairübchen (aus dem Internet)

Mairübchen können roh oder gekocht gegessen werden. Am besten schmecken sie kurz angedünstet und anschließend gebraten. Mit ein bisschen Zucker karamelisiert entwickeln sie ihr leicht scharfes Aroma besonders gut.

Weitere Ideen:

- Mairübchenpüree
- Aufstrich
- das Blattgrün als würzigen Bestandteil im Salatsauce
- Das Blattgrün als Spinat

Rettichsalat

Rettich reiben und mit Mandelmus, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Radieschensalat

Radieschen in Scheiben schneiden und mit Salatdressing und gerösteten Erdnüssen und Schnittlauch verrühren.

Steckrübensuppe

Rüben (und Kartoffeln) würfeln und anbraten.

Mit Wasser aufgießen und köcheln lassen.

Mit etwas Wasser pürieren und mit Sahne abschmecken.

Zwiebeln und Äpfel in Scheiben schneiden und anbraten.

Ergänzung:

Speck würfeln und mitbraten, Kohl/Mettwurst mit kochen lassen

weitere Ideen:

- [Rettichtopf von Markus](#)