

FRISCHE ERBSLI UND RÜEBLI

Zutaten:

500 gr Rüebli
1 Packet Gartenerbsen TK
30 gr Kochbutter
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1-2 Knoblauchzehen, gepresst
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
3 dl Rindsbouillon
1 Bund Peterlie, fein gehackt

Zubereitung:

Die Rüebli schälen und in kleine Stengeli schneiden. Die feingehackte Zwiebel in Kochbutter mit Knoblauch dünsten. Die geschnittenen Rüebli dazugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit Rindsbouillon ablöschen und 15 Minuten kochen, dann erst die Erbsli dazugeben. Nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stück Tafelbutter verfeinern und mit gehacktem Peterlie überstreuen.