

# Mairübenpfanne

200 g Mairüben  
200 g Möhren  
1 frische Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
2 El Rapsöl  
200 g Putengeschnetzeltes  
Salz / Pfeffer  
250 ml Gemüsebrühe  
10 g frische Petersilie

ZUTATEN

2 PORTION

Mairüben und Möhren klein schneiden

Knoblauch und Schalotte fein würfeln

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Geschnetzeltes anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen

Gemüse mit in die Pfanne geben und kurz anrösten, mit Gemüsebrühe ablöschen, Knoblauch und Schalotten dazugeben und für 15 Minuten köcheln

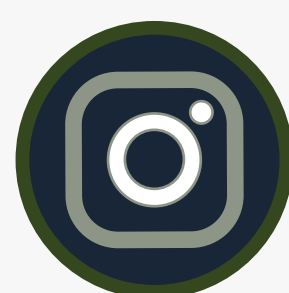
Petersilie fein hacken und mit der Mairüben - Pfanne anrichten

Dieses Rezept ist aus dem Kochbuch: Tu Genuss rein! Frühling



*Lasst es Euch schmecken!*

*Eure Mandy*



Follow us on Instagram  
die\_life\_and\_food\_farm