

Mairübenpfanne mit Fenchel

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

ZUTATEN

2 PORTION

Mairüben, Möhren und Fenchel 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