

Gefüllte Mairüben

100 g Linsen
4 große Mairüben
1 frische Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln
25 g Käse nach Wahl
50 g Mandelsplitter
Ei

ZUTATEN

2 PORTION

ZUBEREITUNG

Linsen im Topf in Salzwasser kochen

Mairüben dünn schälen und halbieren, mit einem Löffel das innere aushöhlen und die Hälften 5 Minuten kochen

Knoblauch fein würfeln, Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden, Käse raspeln

Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett rösten

Mairübenreste klein schneiden und mit Knoblauch, Linsen, Frühlingszwiebeln, Mandelsplitter und Ei vermengen und in die ausgehöhlten Mairüben füllen, mit Käse bedecken

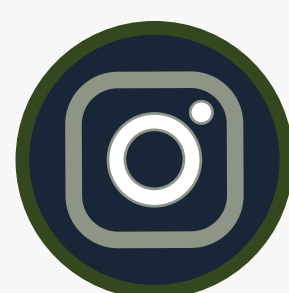
gefüllte Mairüben im Backofen bei 170 Grad Umluft 10 Minuten backen

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