

## Mairüben in Butter

### Zutaten

- 2 Mairüben
- 4 EL Sahne
- 1 EL Butter
- 50ml Gemüsebrühe
- 2 Frühlingszwiebeln
- Etwas Petersilie
- Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung

Mairüben schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Petersilie und Frühlingszwiebeln waschen und schneiden. Butter in einen Topf erhitzen und die Rüben darin von allen Seiten anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss Sahne, Frühlingszwiebeln und Petersilie zugeben.

Schmeckt zum Beispiel als Beilage zu Fisch und Kartoffeln.

## Mairüben-Carpaccio

### Zutaten

- 2 Mairüben
- 1 Bund Radieschen
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Brantweinessig
- Etwas Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung

Mairüben schälen und halbieren. Danach in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Salz in eine Schüssel geben und nach ein paar Minuten das gezogene Wasser abgießen. In der Zwischenzeit auch die Radieschen in dünne Scheiben schneiden und Schnittlauch hacken. Essig und Öl zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dann die Rübenscheiben auf einem Teller anrichten, Radieschenscheiben darauf verteilen und Dressing darüber geben. Vor dem Servieren den Schnittlauch darüberstreuen.

