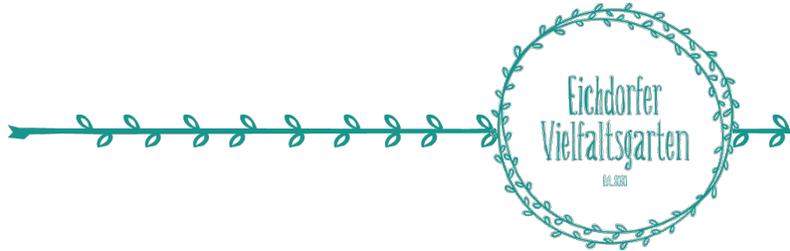


# Glasierte Mairübchen



Dieses Rezept stammt von [livingathome.de](http://livingathome.de)

## Zutaten

4 Mairübchen  
10 Blätter Mairübchengrün  
50 g Ingwer  
25 g Butter  
50 ml Weißwein  
½ Vanilleschote  
1 El Zucker  
1 Prise Salz

Mairübchen sind verwandt mit dem Kohlrabi und dem Radieschen. So ähnlich lässt sich auch der Geschmack und die Optik beschreiben. Mairübchen wachsen, wie es der Name vermuten lässt, im Frühjahr und sind in der Regel im ab Mai erntereif. Wie bei vielen anderen Gemüsearten auch, können alle Pflanzenteile der Mairübe gegessen werden.

Dauer der Zubereitung: 10 Minuten

Dauer des Garens: 10 Minuten

Gesamtdauer: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

## Zubereitung

Zuerst 4 Mairübchen mit Stielansätzen hauchdünn schälen und vierteln. Dann die 10 Mairübchenblätter in feine Streifen schneiden. Der Ingwer wird geschält und fein gewürfelt. Danach die Rübchen und den Ingwer in Butter ca. 5 bis 7 Minuten bei starker Hitze rundherum anbraten. Danach das Ganze mit Weißwein ablöschen. Zum Abschluss das Vanillemark zugeben und die Rübchen mit Zucker und einer Prise Salz bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

Kurz vor dem Servieren das Blattgrün zugeben.

Du hast ein leckeres Rezept und möchtest es teilen? Schreib uns gerne an.