

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Steckrüben in



Currysauce

Für 4 Personen

700 g Steckrüben

etwas Salz

1 Zwiebel

etwas Öl

ca. 2 Messerspitzen Curry mild

ca. 1-1½ Teelöffel Gemüsebrühe

¼ l Sahne

Steckrüben schälen, in kleine Stifte schneiden und gar kochen (ca. 20 Min.). Die Zwiebel kleinschneiden und in etwas Öl dünsten, am Schluß Curry dazugeben.

Sahne und Gemüsebrühe hinzugeben.

Steckrüben abgießen, dabei etwas Kochwasser zurückhalten (ca. 1 Tasse). Das Kochwasser und die Sahnesauce über die Steckrüben geben, das ganze nochmal aufkochen und abschmecken - fertig.

paßt gut zu: Nudeln, Kartoffelknödeln, Kartoffeln, Reis

lecker dazu: gekochte kleine Linsen

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)