

Krautstiel mit Rosinen und Rahm



Pour 2 Personen

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 bis 15 min

Zutaten

- 500 g Krautstielblätter (Mangold)
- 500 g Spinatblätter
- 30 g Fett
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Rosinen
- 2 dl Rahm
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Krautstielblätter und den Spinat mit heissem Wasser überbrühen, auspressen und mit dem Messer grob hacken.

Die Zwiebeln und den Knoblauch hacken und mit den Rosinen im Fett anschwitzen.

Die Gemüse zugeben.

Mit dem Rahm, Salz und Pfeffer eine gute Viertelstunde leicht köcheln lassen.

Tipps !

- Kann auch mit Kabis oder Lattich zubereitet werden.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.