

## Rübstiel mit Sahne-Knoblauch-Sauce

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Bund Rübstiel – 1 Zwiebel – Butter – ½ Tasse Wasser – Salz – Pfeffer – Honig – 150 g Crème Fraîche – 2 Knoblauchzehen

### Zubereitung:

- Den Rübstiel klein schneiden und waschen, die Zwiebel schälen und würfeln
- Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin bräunen
- Rübstiel, Wasser, Pfeffer und Salz zugeben und 5-10 Minuten leicht dünsten
- Mit Crème Fraîche, den gepressten Knoblauchzehen und Honig abschmecken
- Dazu passen Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

