

Steckrüben mit Äpfeln und Zwiebeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Steckrüben – 2-3 Äpfel – 1 große Zwiebel – Muskatnuss – Salz – Pfeffer – Öl – Butter

Zubereitung:

- Die Steckrübe(n) putzen, schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden
- Die Würfel in etwas kochendem Salzwasser bissfest garen (sie sich schon anstechen lassen aber noch nicht ganz weich sein) und abtropfen lassen
- Äpfel vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in schmale Scheiben schneiden
- Zwiebel schälen und in Ringe schneiden
- Etwas Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen und zunächst die Zwiebel darin anbraten
- Dann Rüben und Äpfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze bräunen
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und servieren
- Dazu passen Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

