

Rübstiel in Tomatensauce

Zutaten für 4 Portionen:

2 Bund Rübstiel (etwa 800g) – Salz – Thymian – Pfeffer – 2-3 Knoblauchzehen – 2 Zwiebeln – Öl – 100 g Tomatenmark – 300 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

- Die unteren Enden vom Rübstiel entfernen, den Rest in etwa 1 cm breite Streifen schneiden und waschen. Abtropfen lassen
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin kräftig anbraten bis sie Farbe bekommen
- Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen
- Den Rübstiel unterrühren und mit Deckel bei geringer Hitze etwa 5-10 Minuten köcheln lassen (bei Bedarf noch etwas Wasser nachgießen)
- Die Sauce mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren
- Dazu passen Nudeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

