

Cima di Rapa



Zutaten

500 g Cima di Rapa
6 Kartoffeln (gern auch halb festkochend, halb mehligke Kartoffeln)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
0,1l Wasser
60g Butter
2 EL Öl (zum Braten)
150ml Milch
1 EL Mehl
Muskatnuss
1 EL Senf
Pfeffer und Salz

Dauer der Zubereitung: 20 Minuten

Dauer des Garens: 20 Minuten

Gesamtdauer: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitung

Als erstes die Kartoffeln schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Eine Pfanne aufstellen, 2 EL Öl hineingeben und die Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze anbraten. Während die Kartoffeln braten, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Nach etwa 10 Minuten Zwiebel & Knoblauch-Würfel zu den Kartoffeln geben und einige Minuten mitschwitzen, dabei immer wieder rühren, dann etwa 0,1l Flüssigkeit hinzugeben.

Nun den Cima di Rapa gründlich waschen und von unten portionsweise in 4-5cm breite Streifen schneiden und nach und nach zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und immer gut umrühren, ein bis zwei Minuten warten und die nächste Portion hinzugeben.

Jetzt in einem kleinen Topf Butter schmelzen, Mehl und Senf mit dem Schneebesen einrühren, Milch einrühren und mit Pfeffer, Salz und viel Muskatnuss würzen und beiseitestellen.

Sobald der Cima di Rapa komplett geschnitten und in der Pfanne bei den Kartoffeln ist muss die Sauce aus dem Topf dazu. Das Ganze noch für 3-4 Minuten zusammen köcheln lassen und dann mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Du hast ein leckeres Rezept und möchtest es teilen? Schreib uns gerne an.