

Navet-Rübchen in Senf-Sahne-Soße



Die Rübchen schälen und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden, dann in Salzwasser ca. 10 - 15 Min. kochen.

Danach das Gemüsewasser in ein Behältnis gießen.

Nun eine Mehlschwitze anrühren: in einem Topf Butter schmelzen und gewürfelte Zwiebeln kurz anbraten, ca. 2 EL Mehl dazugeben und umrühren.

Nun das Gemüsewasser langsam in den Topf geben u. mit dem Schneebesen gut verrühren, so dass eine sämige Soße entsteht.

Diese noch mit Senf, Sahne u. Pfeffer abschmecken.

Dann die gewürfelten Rübchen dazugeben.