

# Mairüben in Rahmkartoffeln

Lecker und schnell gemacht

Zutaten für 3 Personen:

200 gr. Mairüben samt Grün (oder auch etwas mehr)

700 gr. festkochende Kartoffeln

400 ml Gemüsebrühe

Salz

100 gr. Crème fraiche

1 Eigelb

1 TL (scharfer) Senf

weißer Pfeffer

Mairüben und Kartoffeln waschen und putzen und/oder schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Grün samt Stielen grob hacken.

Gemüsebrühe aufkochen mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz und Mairüben- und Kartoffelscheiben darin in ca. 10 – 15 Minuten bissfest kochen. Nach halber Kochzeit das Grün zugeben.

Inzwischen Crème fraiche, Eigelb und Senf miteinander verrühren. Wenn das Gemüse gar ist, Topf vom Herd ziehen. Einen Schöpfer Kochflüssigkeit mit der Crème-fraiche-Mischung verrühren und dann mit dem heißen Gemüse vermischen, so dass es cremig gebunden wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

