



## Blattspinat und Rüeblen

### Zutaten

1 grosser Sack Blattspinat (tiefgefroren)  
1 kg Rüeblen 2 grosse Zwiebeln 4  
Knoblauchzehen 2x 50 gr. Butter 1  
Würfel Rindsboullion Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### 1. Blattspinat

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne 50 gr. Butter erhitzen. Gehackte Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Aufgetauten Blattspinat dazugeben, in der Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann servieren.

#### 2. Rüeblen

Rüeblen rüsten und in Stäbchen schneiden. In einer schwachen Bouillon weichkochen. Eine Zwiebel klein würfeln und in einer Pfanne mit 50 gr. Butter glasig dünsten. Rüeblenstäbchen dazugeben und in der heissen Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann servieren.