

Mairübenblätter

Bei Mairüben kann man die ganze Pflanze verwenden; der Geschmack ist irgendwo zwischen Radieschen und Kohlrabi. So kann man auch die Blätter der Mairübe wie Radieschen-, Rettich oder Kohlrabiblätter verwenden.

Kleingehackt in Suppen und Sossen oder so wie Spinat zubereiten. Am einfachsten aber einfach ins Mairübengemüse dazutun oder dazu über den Mairübensalat geben.

Für ein **Persisches Kräuter-Omelett** Eier mit Kurkuma, gemahlenem Koriander, Salz und Pfeffer verklopfen. Frühlingszwiebel und in feine Streifen geschnittene Mairübenblätter und Petersilie in der Pfanne kurz dünsten. Kräuter wie z.B. Spinat, Kresse, Dill, Schnittlauch, Koriander, Radiesliblätter, Rüeblikraut, Fenchelkraut in grosser Menge (!) dazu; die Eimasse sofort in die Pfanne gießen, Deckel drauf und warten bis alles gut gestockt ist. Eventuell einmal wenden.

