

Mairübchen in Bechamelsoße

Zutaten

500 g Navets oder Mairübchen,
30 g Butter,
40 g Mehl,
3/8 l Gemüsebrühe,
1/8 l Milch oder Sahne,
1 Scheibe gekochter Schinken,
1 Zwiebel,
Salz, Pfeffer

Zubereitung

In einer hellen Einbrenne etwas fein gehackte Zwiebel und den fein geschnittenen Schinken dünsten. Allmählich Brühe und schließlich Milch und Sahne nachfüllen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Navets- oder Mairübchen zuvor in etwas Fett und einer klein geschnittenen Zwiebel andünsten, mit etwas Gemüsebrühe angießen, damit es nicht anhängt und ca. 10 Minuten garen. Dann die Bechamelsoße drüber geben.