

## Steckrüben-Aprikosen-Gemüse

### Für 2 Portionen

1 Steckrübe	50 g getr. Aprikosen	1 Zwiebel
1 EL Rapsöl	100 ml Weißwein	1 EL Puderzucker
1 Beet Gartenkresse	Chili, Salz, Pfeffer	

Die Steckrübe großzügig schälen und darauf achten, dass ruhig ein wenig mehr als die reine Schale abgeschnitten wird. Die geschälte Steckrübe nun in dünne Scheiben schneiden und anschließend würfeln. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Steckrübenwürfel hinein geben und anbraten. Eine Zwiebel abziehen, schneiden und zu den Steckrüben in die Pfanne geben. Anschließend die getrockneten Aprikosen fein hacken und hinzugeben. Das Pfannengemüse mit Weißwein ablöschen. Den Puderzucker darüber streuen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Abschluss noch ein wenig mit Chili abschmecken. Die Gartenkresse grob hacken, in die Pfanne geben und einmal zusammen mit dem Steckrübengemüse durch die Pfanne ziehen. Die Pfanne vom Herd nehmen, das Pfannengemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 26. 03. 2012