

Zum Vesper: Eingelegte Mairübchen auf Butterbrot



Gemüse auf Brot

Es ist wieder Zeit für leichte und schnelle Gerichte, die zwischendurch vernascht werden können. Für das Vesper am Nachmittag oder ein Picknick am Wochenende passen deftige Snacks.

Die heutige Rezeptur geht schnell, wenn Mairübchen dünn gehobelt, leicht gesalzen und auf Butterbrot verteilt werden. Ruckzuck fertig.

Eine feinere Variante verlangt etwas Geduld, da die Mairübchen in einem Sud eingelegt werden und dadurch ein wunderbares Aroma und eine kräftige Farbe annehmen. Das Ergebnis lässt sich nicht nur sehen, sondern auch schmecken.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **"Eingelegte Mairübchen auf Butterbrot"**:

Zutaten

- 500 g Mairübchen
- 75 g Holunderblütensirup
- 20 g Salz
- 30 g Ingwer, in Scheiben
- 30 g Senfkörner
- 200 ml Apfelessig

- 150 ml Apfelsaft
- 1 TL gemahlener oder frischer Kurkuma
- Extra: 4 Holzofenbrotscheiben (oder Vollkornbrot) mit Butter bestrichen. Schnittlauch oder Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

Die Mairübchen schälen und halbieren.

In einem Topf den Essig mit Saft, Salz, Sirup, Senfkörnern, Ingwerscheiben und Kurkuma aufkochen.

Die Mairübchen im Sud 1 Minute kochen, dann in Einmachgläser legen und mit heißem Sud übergießen.

Gläser schließen und mindestens 1 Woche an einem dunklen Ort ziehen lassen.

Zum Servieren die Mairübchen in feine Scheiben hobeln und auf Butterbrot anrichten. Mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.