

## 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.