



Gurken Gemüse warm

Zutaten:

1 Zwiebel
400 g Gurke
1 EL Lieblingsbirne
1 EL Omas Butter Öl

4 EL Kochsahne
1 EL Lieblingsbirne
1/2 TL Feines Süppchen

1/2 TL Garten Glück
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel halbieren und in ganz feine Streifen schneiden.

Gurke halbieren und die Kerne mit einem kleinen Löffel entfernen. Anschließend in ca. 5 mm dicke Stücke schneiden.

Omas Butter Öl in der Gusseisernen Pfanne erhitzen und die Zwiebel ca. 1 Minute glasig andünsten. Die Gurken und den Essig dazu geben und nochmal 3 Minuten mit anschwitzen.

Feines Süppchen und Kochsahne hinzufügen, und bei schwacher Hitze nochmal 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wir lieben dazu Steaks und Kartoffelsalat.