

## Glasierte Walliser Rüeblli

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

FÜR 4 Personen

600 g Rüeblli, in Stäbchen

2 EL Butter

1 EL Zucker

1 dl Gemüsebouillon

¼ Bund Petersilie, fein geschnitten

### Zubereitung

Rüeblli bei mittlerer Hitze in der Butter andünsten. Zucker darüberstreuen, kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, ca. 7 Minuten weichköcheln. Mit Petersilie anrichten, sofort servieren.

### Tipp

- Dazu passt Safranrisotto und Lammrack mit Kräuterkruste.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)



© le menu

Aus der Sendung



