

FRÜHLING AUS DER PFANNE

Zutaten - Eier

- 200g Bundrüebli
- 200g Eiszapfen
- 2 Bund Radiesli
- 200g Stangensellerie
- 2 EL Olivenöl
- 3 dl [Gemüsebouillon](#)
- 2 Dosen Kichererbsen (je ca. 400 g)
- 0.25 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1 EL [Kerbel](#)
- 600g Hüttenkäse
- 2 Bund Schnittlauch

Rüebli, Eiszapfen und Radiesli längs halbieren. Stangensellerie in Stücke schneiden. Gemüse ohne Radiesli im warmen Öl ca. 2 Min. andämpfen, Bouillon dazugießen, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Kichererbsen abspülen, abtropfen, mit den Radiesli begeben, ca. 4 Min. fertig köcheln, würzen. Hüttenkäse abspülen, abtropfen. Schnittlauch fein schneiden, daruntermischen, dazu servieren.

La Cucina

