





Kefen mit Morcheln

Rezept von **Ab in die Küche**, hinzugefügt am 2. Mai 2011



 ca. 20 Min.  4 Personen  leicht  vegetarisch

Zubereitung

- 1 Esslöffel Butter
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 150 g Kefen
- 125 g Morcheln, gut gewaschen, abgetropft, halbiert
- ½ dl Wasser
- ¾ Teelöffel Salz, nach Bedarf
- wenig Pfeffer aus der Mühle

Und so wirds gemacht:

Butter warm werden lassen, Schalotte andämpfen. Kefen und Morcheln begeben, mitdämpfen, Wasser dazugießen, ca. 4 Min. köcheln, würzen.

Tipp

Anstelle von frischen, 25 g getrocknete Morcheln, eingeweicht, abgetropft verwenden.

Miele

Steamer-Tipp

Butter und Schalotte 2 Min. bei 100 Grad andämpfen. Kefen und Morcheln dazugeben und 4 Min. fertig garen. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch