

Postelein als Gemüse für 2 Personen



200 g Postelein	waschen.
1 kl. Zwiebel	klein hacken.
1 Tl. Öl	in einer großen Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Den tropfnassen Postelein in die Pfanne geben. Kurz mitbraten bis der Postelein zusammen fällt.
1 Tl. Gemüsebrühe	drüberstreuen, evt. mit etwas Wasser angießen. 3 Min. dünsten. Das überschüssige Wasser abgießen, das Gemüse leicht ausdrücken und grob durchhaken.
1 El. Creme fraîche	unterrühren.
Salz & Pfeffer	Mit abschmecken. Das Postelein-Gemüse schmeckt ähnlich wie Spinat. Ist sehr lecker als Beilage oder zur Füllung von Nudeln.