

## Postelein als Gemüse für 2 Personen



200 g Postelein

1 kl. Zwiebel

1 Tl. Öl

waschen.

klein hacken.

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.