



Rezepte aus der Behr Küche

KaRuby in Salbeibutter



Zutaten für 3 Personen

750 g KaRuby (ca. 630g geschält)

60 g Butter

1-2 Handvoll frische Salbeiblätter (30-35 Blätter)

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die KaRuby schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit der Butter bis zur gewünschten Bissfestigkeit dünsten. Salbeiblätter waschen, in kleine Stücke hacken und unter die KaRuby heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Tipp: KaRuby in Salbeibutter sind tolle Begleiter zu Fisch und Fleisch.