

Krautstiel mit Safranbutter



Dämpfkörbchen

in weite Pfanne stellen

Wasser

soviel in die Pfanne geben, dass es den Boden des Dämpfkörbchens knapp nicht berührt, aufkochen

750 g Krautstiel: Stängel und Blätter in ca. 2cm breite Streifen schneiden
Stängel im Dämpfkörbchen verteilen

½ Teelöffel Salz: salzen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min dämpfen.
Blätter begeben, ca. 10 Min weiterdämpfen. Krautstiel in eine Schüssel geben.

1 Esslöffel Butter, weich

2 Messerspitzen Safran

1 Prise Salz: alles mischen, mit dem Krautstiel mischen

Tipps

- statt Safranbutter, Butter, gesalzene Butter, Knoblauch- oder Kräuterbutter verwenden