

## Karamalisierte Rüebli von Martin Lustenberger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Petersilie, Salz

1.5 kg Rüebli	Waschen und in Scheiben / Streifen schneiden
2.0 cl Olivenöl	erhitzen und Rüebli begeben
30 g Zucker	begeben und zusätzlich noch etwas Salzen
	Warten, bis die Rüebli karamalisiert sind.
* 3 g Knoblauchzehen	ungeschält und ganz begeben, 20 Minuten zugedeckt garen lassen.
	Mit Petersilie und Pfeffer abschmecken

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g