

Rahmkohlrabi

Zutaten:

3 Stk Kohlrabi
1 Zwiebel
1 TL Salz
3 EL Butter
1 EL Mehl
200 ml Süßrahm
1 Prise Muskat
1 Prise Pfeffer
500g Kartoffel
2 EL Butter
20 g Petersilie



Zubereitung

Die Kartoffeln 30 Minuten kochen, abschälen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Kartoffeln schwenken und leicht anbräunen, salzen und mit Petersilie bestreuen. Die Kohlrabi schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen feinschneiden und in Butter glasig andünsten, Kohlrabistücke zugeben, salzen und bissfest kochen, mit Mehl stäuben und mit Sahne aufgießen, mit Muskat und Pfeffer würzen und weitere 1-2 Minuten zum Eindicken leicht köcheln lassen. Petersilie unterrühren und mit den Kartoffeln servieren.

Dazu passt gut ein grüner Salat.



Gemüse

