Rezept

Kohlrabi mit Käse-Eiern

Ein Rezept von Kohlrabi mit Käse-Eiern, am 12.10.2024

Zutaten

- **2** große Kohlrabi (ca. 800 g)
- Salz
- **3** Frühlingszwiebeln
- **2** Eier
- **20 g** Haselnusskerne
- **1 EL** Butter
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- **100 g** fettarmer Camembert (ca. 10 % Fett absolut)
- edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 367 kcal

Zubereitung

1. Die Kohlrabi waschen. Zarte Blättchen abschneiden und beiseitelegen. Die Kohlrabiknollen schälen, vierteln und in sehr dünne Scheiben schneiden.

2. ½ EL Butter in einer breiten beschichteten Pfanne zerlassen. Kohlrabischeiben dazugeben und leicht anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt ca. 5 Min. garen. Zwischendurch die Pfanne mehrmals kräftig rütteln.

3. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Zu den Kohlrabi geben, diese offen und unter häufigem Wenden weitere 5 Min. braten.

4. Den Camembert würfeln. Die restliche Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne aufschäumen. Die Eier aufschlagen und hineingeben. Camembert aufstreuen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und die Eier zu Spiegeleiern braten.

5. Das Kohlrabigrün fein, die Haselnusskerne grob hacken. Beides zu den Kohlrabi geben und alles mit den Eiern anrichten.