

Rezept

# Eier mit Kohlrabiragout

Ein Rezept von Eier mit Kohlrabiragout, am 04.10.2024

## Zutaten

<b>2</b> zarte Kohlrabi (ca. 450 g)	<b>60 g</b> TK-Erbesen
1/4 l Gemüsebrühe	<b>4</b> Eier
<b>75 g</b> Crème fraîche	<b>1 EL</b> heller Saucenbinder
Salz, schwarzer Pfeffer	<b>1 Prise</b> Zucker
1/4 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	<b>1 Handvoll</b> Kerbel (ersatzweise 3-4 Stängel Petersilie)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Den Kohlrabi putzen, schälen, je nach Größe vierteln oder achteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Erbsen antauen lassen.
2. Die Brühe aufkochen, Kohlrabistücke darin zugedeckt 6 Min. bei geringer Hitze garen. Erbsen dazugeben, erneut aufkochen und noch 2 Min. mitgaren. Gemüse abgießen und gut abtropfen lassen, 150 ml Brühe auffangen.
3. Gleichzeitig die Eier in kochendes Wasser geben und in 8 Min. fast hart kochen. Brühe und Crème fraîche unter Rühren aufkochen und mit dem Saucenbinder binden. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und der Zitronenschale würzen. Gemüse in die Sauce geben und erhitzen.
4. Den Kerbel waschen, trocken schütteln, verlesen, schneiden und unter das Gemüse mischen. Nicht mehr kochen lassen. Eier abgießen, abschrecken, pellen und halbieren. Mit dem Gemüse servieren.