

## Rezept

# Kohlrabi-Bohnen-Gemüse mit Zitrone

Ein Rezept von Kohlrabi-Bohnen-Gemüse mit Zitrone, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> grüne Bohnen	ein paar Zweige Bohnenkraut (nach Belieben)
Salz, 1 Kohlrabi	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>1</b> Knoblauchzehe	1/2 EL Butter
<b>100 ml</b> Gemüsebrühe	1/2 Bio-Zitrone
<b>1 EL</b> Crème fraîche (oder Mascarpone)	<b>1 TL</b> scharfer Senf
Basilikumblättchen zum Bestreuen	<b>100 g</b> Brie am Stück
<b>3 Scheiben</b> Toastbrot	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Die Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Falls sich dabei Fäden lösen, diese abziehen. Das Bohnenkraut waschen und trocken schütteln. In einem Topf Wasser mit Salz und Bohnenkraut zum Kochen bringen. Die Bohnen darin in ca. 8 Min. bissfest garen, dann kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Den Kohlrabi schälen und erst in ca. 1 cm dicke Scheiben, dann in ebenso breite Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, die weißen und hellgrünen Teile in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen. Kohlrabi, Zwiebelringe und Knoblauch darin andünsten. Brühe angießen und den Kohlrabi zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. bissfest garen.
3. Inzwischen für die Käsebröte den Brie in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Bröten verteilen. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
4. Die Bohnen halbieren oder dritteln, mit der Zitronenschale und der Crème fraîche zum Kohlrabi geben. Senf und 3 TL Zitronensaft unterrühren. Das Gemüse mit Salz abschmecken. Die Bröte auf dem Blech in den Ofen (Mitte) schieben und 3-5 Min. backen, bis der Käse leicht braun ist. Diagonal halbiert zu dem mit Basilikum bestreuten Gemüse servieren.