

## Rezept

# Kohlrabi mit Lauchsauce

Ein Rezept von Kohlrabi mit Lauchsauce, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>2</b> Kohlrabi	Salz
1/8 l Gemüsebrühe	<b>200 g</b> TK-Lauchringe
<b>1 TL</b> scharfer Senf	<b>2 EL</b> Crème fraîche
Pfeffer, frisch gemahlen	<b>1 Prise</b> gemahlener Kümmel
<b>1 TL</b> Zitronensaft	<b>3</b> große Stängel Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Die Kohlrabi schälen, vierteln und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit 150 ml Wasser und Salz in einem Topf zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 8 Min. bissfest garen.

---

2. Inzwischen Brühe mit Lauch zum Kochen bringen und ebenfalls 8 Min. bei mittlerer Hitze kochen.

---

3. Den Senf mit der Crème fraîche unter den Lauch rühren und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und dem Zitronensaft abschmecken. Petersilie waschen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Lauchsauce mischen. Den Kohlrabi abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Die Sauce darüber geben.