

Rezept

# Kohlrabi mit Zitronencreme

Ein Rezept von Kohlrabi mit Zitronencreme, am 24.01.2025

## Zutaten

2-3 junge Kohlrabi mit Grün (ca. 600 g)	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe
<b>2 EL</b> Crème fraîche	je 1 EL Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Kohlrabi putzen, schälen und in Scheiben schneiden, zartes Kohlrabigrün fein hacken. Brühe aufkochen lassen. Kohlrabi darin in 4-6 Min. garen. Herausheben und warm stellen.

---

2. Crème fraîche in den Sud rühren, cremig einköcheln lassen. Vom Herd ziehen, Zitronenschale und Kohlrabigrün einrühren. Mit Saft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über den Kohlrabi gießen.