

Rezept

Sahne-Kohlrabi

Ein Rezept von Sahne-Kohlrabi, am 18.04.2024

Zutaten

2 Kohlrabi (600 g)	2 EL Butter
1 EL Mehl	$\frac{3}{8}$ l Gemüsebrühe
150 g Sahne	Salz
Pfeffer aus der Mühle	frisch geriebene Muskatnuß

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Kohlrabiblätter mit den Stielen von der Knolle abschneiden, die zarten Blätter waschen und in feine Streifen schneiden. Knollen rundum schälen, in 1 cm dicke Scheiben und dann in Stifte schneiden.

2. In einem breiten Topf die Butter schmelzen, das Mehl unterrühren und bei mittlerer Hitze nur hellgelb werden lassen, nicht zu dunkel anrösten. Brühe und Sahne angießen, alles kräftig verrühren, salzen und pfeffern. Kohlrabistifte dazu, 15 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis der Kohlrabi gar und die Sauce schön sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, die fein geschnittenen Blätter aufstreuen.