

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kohlrabi-Eintopf

Zutaten: gleiche Mengen Kohlrabi und Kartoffeln, Mettendchen, 125 ml Sahne, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung: Von den Kohlrabi die großen Blätter entfernen und die kleinen fein hacken.

Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Die Mettendchen in 3/4 l Wasser ca. 5 Minuten kochen, die Kartoffeln zufügen und weitere 10 Minuten kochen.

Dann die Kohlrabi-Würfel dazu, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals 10 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Mehl anrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in den Eintopf einrühren.

Die gehackten Kohlrabi-Blättchen einstreuen und 2-3 Minuten weiter köcheln lassen.

Abschmecken. Fertig.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)