Rahmkohlrabi

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Kohlrabi (mit Blatt)
- 200 ml Sahne
- 1 EL Butter
- 1 EL Weizenmehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Zitronensaft (etwas)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Kohlrabi und schneide ihn in Sticks. Sehr gut funktioniert das mit dem Familienkost-Wellenschneider.
2. Schneide die feinen, inneren Kohlrabiblätter in dünne Scheiben und stelle sie beiseite.
3. Gib den Kohlrabi mit einem Liter Wasser in einen Topf. Koche ihn 5 Minuten bissfest.
4. Erhitze die Butter in einer Pfanne und gib den Kohlrabi dazu. Bestreue ihn mit dem Mehl.
5. Gieße 400 ml vom Kohlrabi Kochwasser und die Sahne an. Verrühre die Sauce gut.
6. Würze den Rahmkohlrabi mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft.
7. Rühre die Kohlrabiblätter unter und lasse alles kurz aufkochen.
8. Bestreue das Gemüse mit Petersilie und serviere es mit Kartoffeln und einer beliebigen Beilage.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.