

Kohlrabi mit Frühlingszwiebeln und Petersilie

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 mittelgroße Kohlrabi
1 Möhre
½ bis ¾ l Gemüsebrühe
1 Schalotte
40 g Butter
40 g Mehl
1 kleines Bund glatte Petersilie
1 kleines Bund Frühlingszwiebeln
100 ml Sahne
Zitronensaft nach Geschmack
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Möhre schälen und in Scheiben schneiden.

Gemüse in der heißen Gemüsebrühe bissfest kochen, abgießen und Brühe aufbewahren und etwas abkühlen lassen.

Schalotte schälen, würfeln und in der heißen Butter einige Minuten dünsten. Mit dem Schneebesen Mehl unterrühren und 2 bis 3 Minuten unter Rühren schwitzen lassen.

Gemüsebrühe unter Rühren langsam zugießen und bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Petersilie hacken. Gemüse und Sahne zur Sauce geben und mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack Zitronensaft abschmecken.

Zum Servieren Frühlingszwiebeln und Petersilie unterheben. Dazu passen Kartoffeln und Grünkernbratlinge oder Frikadellen.

Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE