

Kohlrabigemüse mit Kartoffeln und Möhren



Zutaten für 2 Personen:

500 g Kohlrabi

250 g festkochende Kartoffeln

150 g mittelgroße Möhren

250 ml Gemüsebrühe selbstgemacht oder Fertigprodukt (gerne Bio)

80-100 g Frischkäse oder Crème Fraîche mit Kräutern

1 EL Speisestärke

1 EL Wasser

1 -2 Spritzer Zitronensaft

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung:

Kohlrabi schälen und in kleine Stifte schneiden, Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Gemüsebrühe in einem großen Topf zum Kochen bringen, das komplette Gemüse hineingeben und mit Deckel für 20 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze köcheln lassen.

Um die Soße für das Kohlrabigemüse einzudicken, Speisestärke mit Wasser glattrühren und gegen Ende der Garzeit unter das Gemüse rühren. 1-2 Minuten weiter köcheln lassen, bis die Soße gebunden ist.

Zum Schluss noch den Kräuterfrischkäse / Crème Fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1-2 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

