



Kräuterkohlrabi

Kohlrabi halbieren und in Spalten schneiden. Kräuterbutter in einem Topf erhitzen. Kohlrabi darin andünsten. 100ml Wasser aufgießen, mit etwas Salz würzen, aufkochen und für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Petersilie fein hacken. Sahne zu den Kohlrabis gießen, aufkochen, Petersilie und Schinkenwürfel unterrühren.

Dazu serviere ich immer gerne Kartoffelpüree.



Zutaten für 4 Portionen:

4	Stk	Kohlrabi
30	g	Kräuterbutter
½	Bund	Petersilie
100	g	Schlagsahne
100	g	Schinkenwürfel