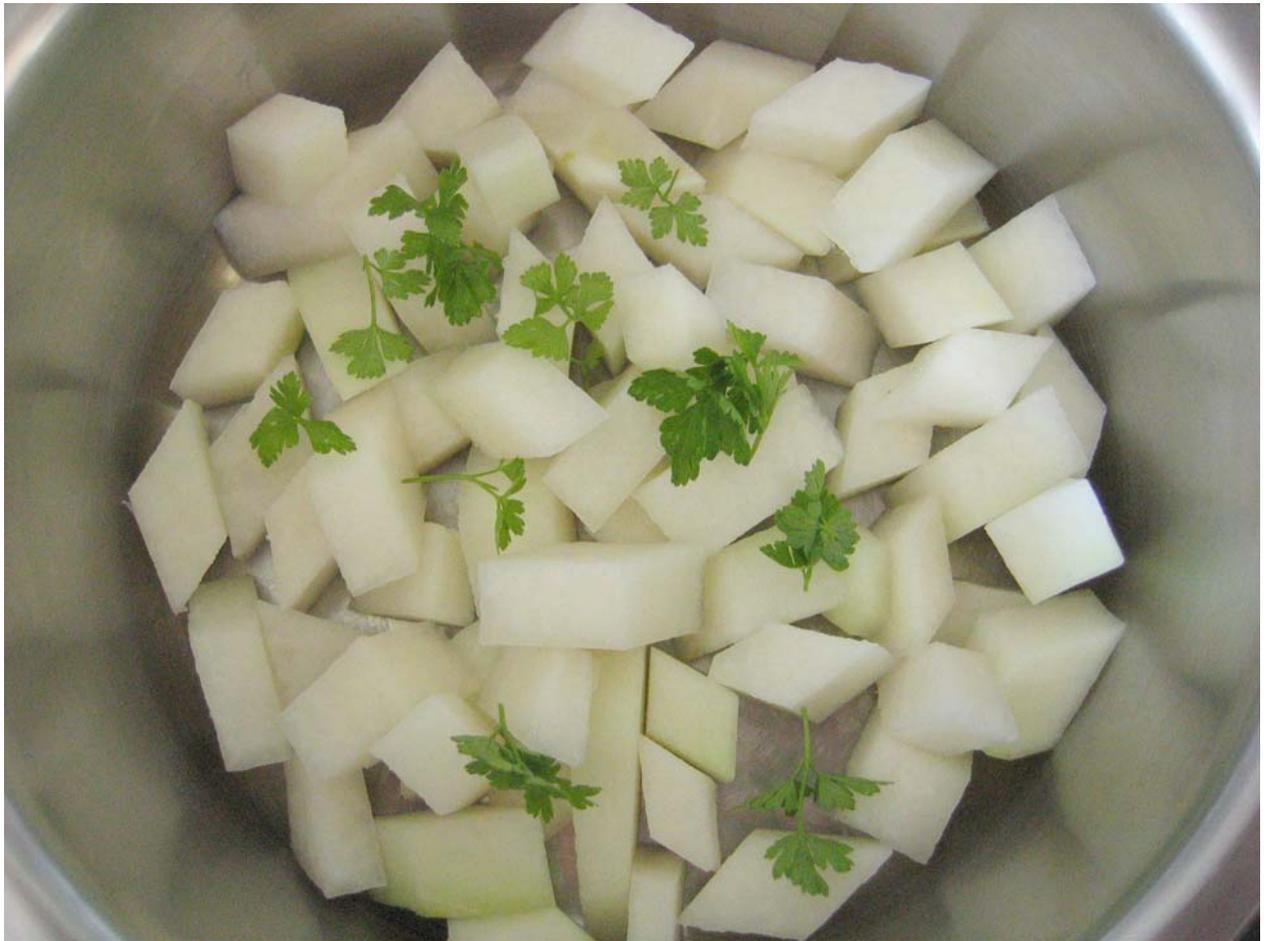


# Kohlrabigemüse einfach



## Zutaten für zwei Personen:

1 größerer Kohlrabi (ca. 200 g netto)

1 TL Butter (5 g)

30 ml kräftige Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskat

2 TL gehackte Petersilie (optional)

1. Vom Kohlrabi oben und unten großzügig die Enden abschneiden. Dann quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Ränder der Scheiben wegschneiden. Die Scheiben zuerst in Streifen und dann in Würfel oder Rauten schneiden.

2. Die Stückchen in einem kleineren Topf mit Butter anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und etwa 30 Minuten bei sehr milder Hitze mit geschlossenem Deckel dünsten. Bei Bedarf noch etwas Brühe nachgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Optional

mit gehackter Petersilie dekorieren.

## Hinweise:

Wer es ein wenig schärfer mag, kann noch mit etwas Chilipulver würzen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Gemüse, deutsch, ca. 45 kcal pro Portion

Rezept und Foto: Walter  
Stand 16.01.2023