Kohlrabigemüse

Zubereitung

Den Kohlrabi schälen und in beliebig dicke Stücke schneiden.

Die Kohlrabistücke unter Zugabe von Wasser dünsten. Ein wenig salzen. Ab und zu umrühren. Kohlrabi-Streifen mit Mehl stauben und Sauerrahm einrühren. Abermals kurz aufkochen.

Das Kohlrabigemüse mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eignet sich sehr gut als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

Nöhren | pixelio.de

Zutaten für 4 Personen

- 4 Kohlrabi
- 1 Esslöffel Mehl
- 3 EL Becher Sauerrahm
- 1 Esslöffel Petersilie (gehackt)
- Salz
- Pfeffer