

## Rahmkohlrabi in grüner Petersiliensauce

### Zutaten für 4 Portionen:

3-4 Kohlrabi – 1 Zwiebel – 40 g Butter – 1 EL Mehl – 400 ml Gemüsebrühe – 100 ml Milch – 100 ml Sahne – 1 Bund Petersilie – Salz – Pfeffer – 1 Prise Zucker – Muskatnuss – Weißweinessig

### Zubereitung:

- Kohlrabi schälen, bei Bedarf die holzigen Enden abschneiden. Die Knollen halbieren, die Hälften anschließend in Spalten schneiden
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Kohlrabi darin bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten andünsten
- Das Mehl darüber streuen und unterrühren. Gemüsebrühe unter ständigem Rühren zugießen
- Milch und Sahne unterrühren und aufkochen lassen. Im offenen Topf 10-15 Minuten kochen
- In der Zwischenzeit die Petersilie grob hacken und mit einem Teil der Sauce in der Küchenmaschine pürieren. Die Petersiliensauce wieder in den Topf geben und mit dem Gemüse verrühren
- Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss und etwas Essig abschmecken
- Dazu passen Bratkartoffeln

*Wir wünschen guten Appetit!*

