

Schmelzkohlrabi-Kartoffel-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

1 Schmelzkohlrabi – 1 Zwiebel – 800 g Kartoffeln – 30 g Butter – 150 ml Gemüsebrühe – 100 g Sahne – 50 g Crème fraiche – Kräutersalz – Pfeffer – Birnendicksaft – 30 g Kürbiskerne

Zubereitung:

- Schmelzkohlrabi schälen, erst in Scheiben und anschließend in 5 cm lange Stifte schneiden
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Kartoffeln schälen und –wie den Kohlrabi- erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden
- Butter in einer großen Pfanne oder einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten
- Kohlrabi und Kartoffeln zugeben, kurz anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze garen
- Sahne und 50g Crème fraiche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Birnendicksaft würzen
- Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und vor dem Servieren über das Gemüse streuen

Wir wünschen guten Appetit!

