

Kohlrabi in FetasaUCE

Zutaten für 4 Portionen:

4 Kohlrabi – 400g Feta – 300ml Milch – 1 Bund Petersilie – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Kohlrabi schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben und anschließend in Streifen schneiden
- In etwas Salzwasser garen bis sie bissfest sind
- Kochwasser in eine Schüssel abgießen und Kohlrabi warm stellen
- Petersilie waschen, trocknen und grob hacken
- Feta grob zerkleinern
- Milch in einen Topf geben und zusammen mit dem Feta erhitzen
- Bei Bedarf noch etwas Kochwasser zugeben bzw. mit Speisestärke andicken bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Sauce über den Kohlrabi gießen und mit der Petersilie bestreut servieren
- Dazu passen Kartoffeln oder Nudeln

Wir wünschen guten Appetit!

