

Kohlrabipfanne

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel – 1 EL Margarine – 400 g Kartoffeln – 3 Möhren – 2 Kohlrabi – Kräutersalz – Thymian – 1 Tasse Dickmilch

Zubereitung:

- Zwiebeln und Kohlrabi schälen und würfeln; Kartoffeln und Möhren gut waschen und würfeln
- Zwiebeln in der Margarine andünsten, Kartoffeln, Möhren und Kohlrabi zugeben und bei schwacher Hitze in der geschlossenen Pfanne schmoren lassen
- Wenn das Gemüse gar ist, mit Kräutersalz und reichlich Thymian würzen
- Dickmilch zugeben und einkochen lassen

- Dazu passt ein frischer Blattsalat der Saison mit einer einfachen Salatsauce: 2 EL Apfelessig mit 1-2 TL Senf und 2 EL Honig verrühren, 5 EL Sonnenblumenöl unterrühren und mit Kräutersalz und Pfeffer kräftig würzen.

Wir wünschen guten Appetit!

