

## Kohlrabistäbchen mit Kräuterfrischkäse

### Zutaten für 4 Portionen:

3 Kohlrabi – 10 Kartoffeln – 50g Butter – 200g Kräuterfrischkäse – 100ml Sahne – Salz – Pfeffer – Muskatnuss

### Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen, in Stäbchen schneiden und in Salzwasser aufkochen
- Kohlrabi schälen, ebenfalls in Stäbchen schneiden und zu den Kartoffeln geben. Bei milder Hitze mit Deckel kochen lassen bis alles gar ist
- Den Sud abgießen und auffangen
- Etwa 1/3 des Gemüses zusammen mit etwas Sud in einem zweiten Topf zu einer cremigen Masse stampfen
- Butter, Kräuterfrischkäse und Sahne zugeben und bei niedriger Hitze einrühren
- Bei Bedarf noch etwas Sud zugeben, damit die Masse nicht zu dick wird
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, das übrige Gemüse unterrühren und servieren

*Wir wünschen guten Appetit!*

