

## Kohlrabi in Kapern-Senf-Butter

### Zutaten für 4 Portionen:

3 Kohlrabi – 100g Zwiebeln – 20g Kapern – 1 Bund Petersilie – 50g Butter – 1 TL Zucker – Salz – Pfeffer – 2 EL Senf – 200ml Gemüsebrühe – 1 TL abgeriebene Zitronenschale

### Zubereitung:

- Kohlrabi schälen, dann zuerst in Scheiben, anschließend in Stifte schneiden. Die zarten Kohlrabiblätter beiseite legen
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken
- Die Butter in einem großen Topf zerlassen
- Zwiebeln und Kohlrabi darin andünsten und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen
- Den Senf unterrühren und mit Gemüsebrühe ablöschen
- Das Gemüse bei milder Hitze im geschlossenen Topf ca. 10 Minuten dünsten
- Anschließend Kapern und abgeriebene Zitronenschale unterrühren und im offenen Topf weiter garen bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist
- Die Kohlrabiblättchen fein hacken und zusammen mit der Petersilie über das Kohlrabigemüse streuen
- Dazu passen Kartoffeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

