

Rahmkohlrabi

Zutaten:

1 Kohlrabi
etwas Mehl und Butter
Milch
etwas Schnittlauch
1 TL Gemüsebrühe (Pulver)
Salz

Zubereitung:

Kohlrabi schälen, in Stifte schneiden und in Salzwasser bissfest kochen.
Butter in einem Topf erhitzen und eine Mehlschwitze herstellen,
mit Milch aufgiessen und 1 TL Gemüsebrühe unterrühren.
Den gekochten Kohlrabi dazugeben und noch etwas von dem kochwasser nachgiessen
sodass die Konsistenz stimmt. Kurz köcheln lassen, Schnittlauch dazu und fertig.

