

Kohlrabi-Gemüse

Für vier Personen

2 Kohlrabi	1 EL Olivenöl	100 ml Gemüsebrühe
40 g Butter	2 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Die Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kohlrabi darin andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kohlrabi offen weich kochen, so dass der Gemüsefond verkocht. Danach Butter und Semmelbrösel zugeben und unter Rühren anrösten.

Horst Lichter am 15. Dezember 2012