

Kohlrabi-Hack-Pfanne

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	2 mittlere Kohlrabi	300 g festk. Kartoffel
2 EL Rapsöl	500 g gemischtes Hack	Salz, Pfeffer
400 ml Brühe	0,5 Zitrone	4 Stiele Petersilie
100 ml Sahne	0,25 TL Cayenne	

Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Kohlrabi schälen, holzige Stellen entfernen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Hackfleisch dazugeben und mitbraten. Kohlrabi- und Kartoffelwürfel ebenfalls untermischen und kurz mitbraten. Salzen und pfeffern. Mit 400 ml Brühe ablöschen und köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist; etwas Brühe nachgießen.

Halbe Zitrone auspressen. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Wenn das Gemüse gar ist, Sahne unterrühren und mit 1 EL Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Gehackte Petersilie untermischen.

NN am 03. Juni 2026