Unser Rezept

DER WOCHE

KOHLRABISAUCE

MIT GNOCCHI

ZUTATEN

1 Kohlrabi mit Kohlrabiblättern

2 – 3 Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Hefeflocken

1 EL Öl

1 TL Essig

Etwas Zitronensaft

Muskat

Salz

Pfeffer

Quelle: Janka vom Food Blog 'Jankalicious'

ZUBEREITUNG

Den Kohlrabi und die Kartoffeln schälen und grob klein schneiden. Gemeinsam in einen Topf mit Wasser geben und für ca. 30 Minuten weichkochen. Währenddessen werden die Kohlrabiblätter gewaschen und klein geschnitten.

In einer Pfanne wird etwas Öl erhitzt. Sobald das Öl heiß ist, kommen die klein geschnittenen Kohlrabiblätter in die Pfanne und werden mit einer ordentlichen Prise Salz gewürzt und knusprig gebraten.

Den gekochten Kohlrabi und die Kartoffeln in einen Mixer geben und mit den restlichen Zutaten zu einer cremigen Soße pürieren. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.
Die Kohlrabisauce mit Gnocchi oder anderer Pasta servieren und mit den knusprigen Kohlblättern bestreuen.

Fertig.

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de