

Kohlrabigemüse mit Kartoffeln und Möhren

Zutaten:

1 kg Kohlrabi
500 g festkochende kartoffeln
300 g Möhren
500 ml Gemüsebrühe
200 g Kräuterfrischkäse
2 El Speisestärke
2 El Wasser
Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit: ca. 35 Minuten



1. Als erstes schälst Du den Kohlrabi und schneidest ihn in kleine Stifte. Erst in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese längs wieder in 0,5 cm breite Stifte, diese nochmal halbieren.
2. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in 1,5 cm kleine Würfel schneiden, die Möhren schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Jetzt bringst Du 500 ml Gemüsebrühe in einem großen Topf zum kochen, gibst das komplette Gemüse hinein, würzt zusätzlich mit einer guten Prise Salz und lässt es mit Deckel für 20 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze köcheln.
4. Um die Soße einzudicken, rührst Du 2 EL Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt und rührst es gegen Ende der Garzeit unter das Gemüse. 1-2 Minuten weiter köcheln lassen, bis die Soße gebunden ist.
5. Zum Schluss noch die 200 g Kräuterfrischkäse unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1-2 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit!