



Kohlrabi-Erbesen-Gemüse mit Pellkartoffeln

2 Portionen

200 g Kartoffeln
1 Zwiebeln
1/2 Glas Erbsen
2 Stück Kohlrabi
1 EL Butter
100 ml Gemüsebrühe
1/2 Becher Crème fraîche
1/2 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
Muskat, Zucker
200 g Möhren

Dressing aus
Öl, Essig, Salz,
Pfeffer

4 Portionen

400 g
2
1 Glas
4 Stück
2 EL
200 ml
1 Becher
1 Bund

400 g

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale weichkochen und vor dem Servieren pellen und salzen.
Möhren fein raspeln und als Salat anmachen.

Zwiebeln fein hacken und in Butter andünsten. Kohlrabi in dünne Scheiben schneiden und kurz mitdünsten. Gemüsebrühe zugeben, mit Salz und Muskat würzen und 15 min zugedeckt dünsten lassen. Vor Ende der Garzeit die Erbsen und Crème fraîche unterheben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Petersilie kleinhacken und unter das Gemüse geben.

Das Gemüse auf einem Teller anrichten, Kartoffeln und Salat dazu anrichten und servieren.

Das sollten Sie zuhause haben:
Zwiebeln, Butter, Salz, Pfeffer, Zucker,
Dressing

Tipp:

Wenn ihre Hose grad etwas zu eng sitzt: man kann durchaus die Crème fraîche weglassen und stattdessen mit Zitronensaft abschmecken.