

## Kohlrabi

Schweiz (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 2 Kohlrabis (möglichst mit noch schönen grünen Blättern)
- 1/4l Kochrahm (z.B. Rama)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatpulver
- Maizena Express (Stärke)

### Vorbereitung:

- Die Kohlrabis schälen.
- In Pommes förmige Stifte schneiden.
- Die schönsten grünen Blätter waschen und klein schneiden.

### Zubereitung:

- Die Kohlrabis in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen bis sie ziemlich weich sind. Abtropfen und beiseitelegen.
- In derselben Pfanne den Kochrahm mit Salz, Pfeffer und Muskat zum köcheln bringen.
- Maizena Express unterrühren, so dass die Sauce etwas sämig wird.
- Die grünen Blätter unterrühren und kurz mitköcheln. Am Schluss die Kohlrabi-Schnitze zugeben.

### Tipp:

- Ein Lieblingsgemüse zum Beispiel als Beilage zu niedergegarterm, feinem Fleisch.

