

Kohlrabigemüse mit Kartoffel-Knoblauchsauce

Zutaten für 4 Portionen:

4 Kohlrabi mit Laub – 2 EL Butter – 200 ml Gemüsebrühe – 400g Kartoffeln – 8 Knoblauchzehen – Salz – 100g Joghurt – 2 EL Zitronensaft – Pfeffer

Zubereitung:

- Kohlrabi schälen und erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden
- Blätter putzen, waschen und die dicken Stiele entfernen
- Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Kohlrabistifte darin 2-3 Minuten andünsten
- Die Kohlrabiblätter darauf legen, die Gemüsebrühe angießen und zugedeckt bei milder Hitze 20 Minuten köcheln
- In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen und – je nach Größe – vierteln oder achteln
- Knoblauch schälen und die ganzen Zehen zusammen mit den Kartoffeln in wenig Salzwasser zugedeckt 15 Minuten garen
- Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen
- Den Kochsud vom Kohlrabi auffangen und zu den Kartoffeln gießen
- Kartoffeln und Knoblauch zerstampfen, Joghurt und Zitronensaft unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Das Kohlrabigemüse mit der Kartoffel-Knoblauchsauce übergießen und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

