

## Gemüsepfanne mit Schmelzkohlrabi

### Zutaten für 4 Portionen:

1 großer Schmelzkohlrabi – 1 Zwiebel – 3 Knoblauchzehen – 3 EL Butter – 3 Möhren – 800g Kartoffeln – Kräutersalz – Thymian – 500ml Gemüsebrühe – 150g Crème fraîche – Petersilie

### Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Möhren waschen und in dünne Scheiben schneiden
- Kohlrabi und Kartoffeln schälen und grob würfeln
- Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken
- Öl und 2 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch andünsten
- Das restliche Gemüse zugeben, kurz mit braten und mit der Gemüsebrühe ablöschen
- Bei milder Hitze mit Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse gar ist
- Die Pfanne vom Herd nehmen, Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Gemüsepfanne mit Petersilie bestreut servieren

*Wir wünschen guten Appetit!*

