

## Kohlrabi-Gemüse klassisch



Zarte Kohlrabi frisch aus dem Garten zum Gemüse verkocht. Wer kann da schon widerstehen.

Zutaten:	Zubereitung:
5-6 Kohlrabi	schälen, die zarten Blätter in der Mitte aufheben und fein hacken. Die Kohlrabi halbieren und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden.
1 Zwiebel	sehr fein hacken, in etwas
Butter oder Margarine	glasig dünsten. Mit
1 Tasse Gemüsebrühe	aufgießen. Kohlrabi und Blättchen zugeben. 10 Min köcheln lassen.
1 Eßl Butter mit 1 Eßl Mehl	verkneten. Zum Gemüse bröckeln und sofort unterrühren, damit nichts klumpt. Nochmals aufkochen, bis eine sämige Soße entsteht. Mit

Salz, Pfeffer	abschmecken
1 großer Bund Schnittlauch	fein schneiden und kurz vor dem servieren unter das Gemüse mengen.

Dazu schmeckt paniertes Fisch, Schweinebraten oder kurzgebratenes Fleisch. Ein schönes Kohlrabi-Gemüse ist aber auch mit Röstkartoffeln schon ein tolles Gericht.