

## Kohlrabi-Kartoffe-Püree



Dieses Rezept ist eine Idee für ein schnelles einfach zubereitetes Gemüsegericht. Zusammen mit Röstzwiebeln schmeckt es pur oder zu Spiegeleiern, Leberkäse mit Spiegelei, Fleischpflanztel oder gebratenem Fisch.

Zutaten:	Zubereitung:
3 Kohlrabi (ca. 500 g)	geschält und gewürfelt
5 mittelgroße Kartoffel (ca. 350 g)	geschält und gewürfelt. In
600 ml Gemüsebrühe	mit
1 Teel Majoran	weich kochen.
1 Eßl Butter	zugeben und mit dem Kartoffelstampfer zu einem groben Püree zerstampfen. Bei Bedarf noch etwas Wasser oder Brühe zugeben.
<b>Röstzwiebel:</b>	
3 Zwiebeln	schälen und in Ringe hobeln. In

1 Eßl Butter	glasig dünsten. Sobald die Ringe eine leichte Bräune bekommen mit
2 Eßl Mehl	bestäuben und nochmals rösten. Mit
Salz, Pfeffer	würzen. Mit
3 Eßl Schnittlauchröllchen	zum Kohlrabi-Kartoffel-Püree servieren