



Kohlrabi in Kerbelsauce mit Kürbiskernen

Für 2 Personen

500 g Kohlrabi
Salz
1 kl. Zwiebel
10 g Kürbiskerne
2 Eier (Kl. L)
15 g Butter
oder Margarine
15 g Mehl
150 ml Gemüsefond
125 ml Schlagsahne
Weißer Pfeffer
1 EL Zitronensaft
½ Bund Kerbel

Kohlrabi schälen, vierteln, in dünne Scheiben schneiden und 3 - 4 Minuten in Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel pellen und fein würfeln.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Eier 10 Minuten kochen, abschrecken und pellen. Zwiebel in der heißen Butter oder Margarine glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und etwas anschwitzen lassen. Gemüsefond und Sahne dazu gießen, aufkochen und bei milder Hitze 5 Minuten kochen lassen, dabei öfter umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Die Kohlrabischeiben dazugeben und weitere 5 Minuten darin dünsten.

Inzwischen die Kerbelblättchen abzupfen, einige Blättchen beiseitelegen, die restlichen Blättchen grob hacken und zuletzt unter den Kohlrabi heben. Mit Kerbelblättchen und Kürbiskernen bestreuen und mit halbierten Eiern servieren.

Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

