

Kohlrabi in zitroniger Minz-Sauce

... als Salat oder Gemüse

Zutaten:

- 1 großer Kohlrabi, (ca. 500 g)
- 1 Paprikaschote(n), rot
- 2 Zweig/e Minze, (mindestens 15 Blatt)
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Zitronenschale, abgerieben
- 1 EL Crème fraîche
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Das Gemüse waschen. Kohlrabi in sehr dünne Scheiben schneiden. Paprika halbieren und in sehr kleine Würfel schneiden. Einige Blättchen Minze für die Dekoration zurückbehalten, den Rest fein schneiden.

Die Kohlrabischeiben in Öl ca. 5 Minuten unter Rühren andünsten. Etwas Salz zugeben. Gemüsebrühe und Zitronenschale zufügen. Jetzt noch ca. 3-4 Minuten köcheln lassen, nur so lange, dass die Kohlrabis noch Biss haben.

Crème fraîche und Zitronensaft unterrühren und vom Herd nehmen. Jetzt erst die Minze zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Paprikawürfel und die restlichen Minzblätter als Dekoration nehmen.

Die Kohlrabi können warm gegessen werden. Wenn man die Sauce aber mindestens 2 Stunden einziehen lässt, schmecken sie als kalter Salat noch viel intensiver.