
Frühlingsgemüse in Kräuerrahmsauce mit Pellkartoffeln

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

- 800 g Kohlrabi
- 320 g Möhren
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 800 g Kartoffeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Öl
- Salz & Pfeffer
- 160 ml Gemüsebrühe
- 300 g Saure Sahne
- 100 g Kräuterfrischkäse

(Angaben für 4 Personen)



Dieses leichte Gemüsegericht mit jungem Kohlrabi macht so richtig Frühlings- und Sommerlaune.

Zubereitung

Den Kohlrabi und die Möhren schälen und in Würfel bzw. Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Röllchen schneiden, etwas davon zur Dekoration beiseite legen.

Die Kartoffeln schrubben und als Pellkartoffeln kochen, nach Belieben pellen.

Die Petersilie und den Schnittlauch hacken. In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen und den Kohlrabi, die Möhren und die Frühlingszwiebeln darin anbraten, salzen und pfeffern und die Gemüsebrühe dazugießen.

Zugedeckt bissfest garen. Die saure Sahne mit dem Kräuterfrischkäse verrühren und einrühren. Die gehackten Kräuter untermengen.

Die Kartoffeln mit dem Rahmgemüse anrichten und mit dem Rest Frühlingszwiebeln bestreuen.