

Kohlrabicreme(püree)

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

120 ml Milch

120 ml Rahm (Schlagobers)

400 g Kohlrabi

Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Muskatnuss gerieben

Herstellung:

1. Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einen Topf mit der Milch und dem Rahm aufkochen lassen.
3. Zurückschalten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und weichköcheln.
4. Anschließend zu einer feinen Creme pürieren und nochmals abschmecken.

