



Kohlrabi-Schmand-Gemüse mit Honigkartöffelchen

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	1 EL
Kohlrabi	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Pumpernickel	2 Scheiben
Öl	2 EL
Wasser	150 ml
Butter	3 TL
Honig	1 EL
Schmand	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf mit Deckel, kleine Pfanne

1. In einem Topf möglichst kleine Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 15 Min. garen.
2. Kohlrabi schälen und in ca. 1 cm dünne Stifte schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und klein würfeln. Pumpernickel klein bröseln oder klein schneiden.
3. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Kohlrabi mit Zwiebelwürfeln darin ca. 2 Min. anbraten. Mit Wasser ablöschen, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und das Gemüse ca. 8 Min. zugedeckt köcheln.
4. In einer Pfanne 2 TL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Pumpernickel zugeben, leicht salzen und ca. 2 Min. darin anrösten.
5. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen und anschließend im Topf leicht ausdampfen lassen. 1 TL Butter und Honig zugeben, salzen und gut durchschwenken, damit sich alles gut verteilt.
6. Schmand unter den Kohlrabi rühren und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohlrabi-Schmand-Gemüse mit Honigkartöffelchen auf Tellern verteilen, mit Pumpernickelcrunch bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	503 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	19 g