



# Winterkohlrabi mit Kräutersauce

## Zutaten

500g Winterkohlrabi  
(Wilhelmsburger Kohlrübe)

1 TL Zitronensaft

1 EL Olivenöl oder Butter

1 Prise Zucker, Salz,

frische Petersilie, Liebstöckel

oder je nach Lust Dill, Schnittlauch etc.

ca. 100ml Gemüsebrühe

3 EL Creme Fraiche oder Hafersahne

## Zubereitung

Die Winterkohlrabi werden geschält, in Stücke geschnitten und in etwas Wasser mit Zitronensaft bissfest gedämpft. Öl oder Butter in die Pfanne geben, Salz, Zucker und Gemüsebrühe dazugeben und die Winterkohlrabi nochmals kurz dünsten. Creme oder Hafersahne mit Kräutern daruntermischen und genießen. Falls keine frischen Kräuter zur Hand sind, können auch getrocknete verwendet werden.