

Kohlrabi



Zutaten

- 1 große Kohlrabi
- 1 l Wasser
- 1 Rezept
Béchamelsauce



1. Kohlrabi schälen, waschen und vierteln. In grobe gleichgroße Stücke schneiden.

2. Kohlrabi 10 Minuten in etwa 1 l Wasser mit 1 TL Salz kochen. In eine Schüssel abgießen, so dass das Kochwasser zurückbleibt.



3. Eine Béchamelsauce bereiten und nach und nach etwas von dem Kohlrabi-Kochwasser hinzufügen (etwa 300 ml). Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Eventuell noch mit etwas Sahne verlängern.

Tipps

- ★ *Dazu: Kartoffeln*

