



3 Kohlrabi
700 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
40 g Butter
20 g Mehl
750 ml Gemüsebrühe
Kräutersalz
Pfeffer
Muskatnuss
1 Becher Crème fraîche (ersatzweise
Schmand)
2 Eigelb
1 EL Petersilie

Rezepte für KW 18-51

Kohlrabi-Kartoffel-Eintopf

Kohlrabi putzen, waschen und in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen lassen, das Gemüse rundum darin andünsten. Mehl darüber streuen, unter Rühren mit Brühe ablöschen. Zugedeckt 15 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Crème fraîche mit Eigelb verrühren und die Suppe damit legieren (nicht mehr kochen lassen). Mit Petersilie bestreut servieren. Zubereitungszeit: 30 Minuten

Originalrezept aus der Greenbag-Küche



2 Zwiebeln
6 EL Olivenöl
Kräutersalz
Pfeffer
2 EL Rotweinessig
Rohrohrzucker
1 Apfel
1 Kopfsalat

Kopfsalat mit Zwiebel- Apfel-Vinaigrette

Zwiebeln grob würfeln. In einer Pfanne in 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 10 Min. hellbraun braten. Salzen und pfeffern. In eine Schüssel geben und mit restlichem Olivenöl, Rotweinessig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker mischen. 10 Min. ziehen lassen. Apfel grob raspeln und untermischen. Kopfsalat waschen, zerpfeifen und trocken schleudern. Mit dem Dressing servieren.