



## **Kohlrabi-Kartoffel-Topf**

Dazu passen unsere Schürdter Grillknacker

### Zutaten:

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, TK

### Zubereitung

Kohlrabi putzen, schälen 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

## **Kohlrabipfanne**

Gelingt leicht

### Zutaten:

1 Zwiebel  
1-2 EL Butter  
3 Möhren  
500 g Kartoffeln  
3 Kohlrabi  
Kräutersalz  
Thymian getr.  
150 g Joghurt  
2 EL Petersilie (gehackt)

### Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken, in der Butter andünsten. Möhren waschen und würfeln, dazugeben und im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze etwa 5 Min. schmoren lassen. Kartoffeln und Kohlrabi schälen, würfeln, hinzugeben und mit Kräutersalz und reichlich Thymian würzen und weitere 15 Min. zugedeckt schmoren lassen. Joghurt zugeben und ohne Deckel einige Minuten einkochen lassen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.



## Spinat-Pasta (2-3 Personen)

### Zutaten:

200-300 g Bandnudeln  
Meersalz  
Ca. 500 g Spinat  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
100 ml Weißwein  
150 g Crème fraîche  
Kräutersalz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
1 EL Basilikum TK

### Zubereitung

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch pellen, würfeln und in Öl glasig dünsten. Spinat zugeben und kurz mitdünsten. Weißwein und Crème fraîche zugeben und verrühren. Spinatsauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Basilikum unter die Nudeln mischen und auf den Tellern anrichten.

## Apfelkuchen mit Mandeln

### Zutaten:

200 g Butter  
200 g Vollrohrzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
etwas geriebene Zitronenschale  
4 Eier  
300 g Weizenvollkornmehl  
2 TL Weinsteinbackpulver

Belag  
1 kg Äpfel  
3 EL Vollrohrzucker  
1 TL Zimt  
150 g Mandelblätter

### Zubereitung

Butter in einer Schüssel erst glatt und danach mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale schaumig rühren. Nach und nach die Eier und das mit Weinsteinbackpulver vermischte Weizenvollkornmehl unterrühren. Teig gleichmäßig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen.

Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt vermischen und über die Äpfel streuen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Kuchen auf der

2. Schiene von unten etwa 40 Min. backen. Den fertig gebackenen Kuchen mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.