



Kohlrabi-Safran-Gemüse

2 Kohlrabi
Safranfäden
Öl zum Anbraten
1,5 dl Weisswein
1,5 dl Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Die zarten Blätter des Kohlrabi klein schneiden.

Öl in Bratpfanne erhitzen, Kohlrabi und Blätter und kurz andünsten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Safranfäden beigegeben und umrühren.

Darauf achten, dass das Gemüse keine Bratfarbe annimmt.

Mit Weisswein ablöschen und köcheln lassen bis er etwa zur Hälfte eingekocht ist. Die Gemüsebrühe dazugeben und das Gemüse al dente kochen.

Dazu passen wunderbar Salzkartoffeln.