



Rezept für Kohlrabi-Medaillons

- | | |
|--------------------|---|
| 3 große Kohlrabi | schälen, waschen und in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. |
| 4 Tomaten | waschen und in Scheiben schneiden. Jede Kohlrabischeibe mit |
| Kräuterfrischkäse | bestreichen und eine Tomatenscheibe darauf legen. |
| 2 EL Öl | in einer Pfanne erhitzen, die Kohlrabimedallions hineinlegen und bei |
| | geringer Hitze etwa 35 Min. dünsten, evtl. etwas Brühe zugießen. Etwa |
| | 10 Min. vor Ende der Garzeit |
| 120 g Käsescheiben | auf den Medaillons verteilen und schmelzen lassen. |