



Kohlrabi in Käsesoße

1 Kohlrabi

2 EL Butter

250 ml Gemüsebrühe

3 EL Mehl

2 EL Butter

Salz, Pfeffer

Muskat

50 g ger. Käse

schälen und in Stücke schneiden.

in einem Topf zerlassen und den Kohlrabi darin andünsten.

angießen und das Gemüse in ca. 15 Min. garen und abtropfen lassen, Brühe für die Soße auffangen.

in

anschwitzen, die aufgefangene Brühe zugießen und zum Kochen bringen. Mit

und

abschmecken.

einrühren, schmelzen lassen und den Kohlrabi in die Soße geben.