



Kohlrabi-Medaillons

3 große Kohlrabis

4 Tomaten

Kräuterfrischkäse

2 EL Öl

120 g Käsescheiben

schälen, waschen und in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

waschen und in Scheiben schneiden.

Jede Kohlrabischeibe mit

bestreichen und eine Tomatenscheibe darauf legen.

erhitzen, die Kohlrabimedaillons hineinlegen und bei geringer Hitze etwa 35 Min. dünsten, evtl. etwas Brühe zugießen.

Etwa 10 Min. vor Ende der Garzeit

auf den Medaillons verteilen und schmelzen lassen.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-avena.de

www.biolandhof-avena.de