

Liebe Köch*innen,

jede Woche können wir euch derzeit neues Gemüse vom eigenen Acker in die Kisten packen. Aktuell kommt unter anderem Kohlrabi und Mangold aus Egenhausener Boden frisch zu euch. Grund genug, alles liebevoll in einem Gericht zu vereinen und sich an den Geschenken des Ackers zu erfreuen. Und satt zu essen ;)

Bei dieser Speise kann wirklich zugegriffen werden. Trotz etwas Sahne und Butter ist dieses Eintopf-Gericht nicht zu mächtig. Auch die Feldarbeiter*innen freuten sich über die Speisen, die sie selbst angebaut haben.



Viel Spaß beim Nachkochen!

Stefan Herbolzheimer

Zutaten

Für 6 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln
- 4 Kohlrabi
- 1 große weiße Zwiebel
- 1 Kopf Mangold
- $\frac{1}{2}$ Bund Lauchzwiebel
- 150 g Butter
- 5 EL Öl
- 250 g Creme fraiche
- 250 g Sahne
- 1 TL Kräuter der Provence
- 400 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebel in grobe, daumengroße Würfel schneiden. In Butter und Öl anbraten. Salz, Creme fraiche und Gemüsebrühe hinzufügen und mit geschlossenem Deckel unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten weichkochen lassen. Mangold und Frühlingszwiebel schneiden und mit Sahne und Trockenkräutern nochmal 5 Minuten mit Deckel kochen. Verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.