

Rezept

# Kohlrabi mit Zitrone

Ein Rezept von Kohlrabi mit Zitrone, am 01.07.2024

## Zutaten

<b>2</b> Kohlrabi (etwa 700 g)	1/2 unbehandelte Zitrone
<b>1 Bund</b> Rucola	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2 TL</b> Puderzucker
<b>80 ml</b> Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	<b>1 Prise</b> gemahlener Kreuzkümmel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Kohlrabi schälen und von allen holzigen Stellen befreien. Kohlrabi vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Zitronenhälfte waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. Rucola verlesen, waschen, trockenschleudern und grob hacken. Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Das Öl im Wok erhitzen. Die Kohlrabischeiben darin 2-3 Min. braten. Zitronenscheiben dazugeben und braten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit dem Puderzucker bestäuben und kurz weiterbraten, dann den Knoblauch untermischen.
4. Brühe angießen und den Kohlrabi mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Den Rucola untermischen und zusammenfallen lassen. Abschmecken und servieren.