

Kasseler-Nudeln mit Kohlrabi bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Nudeln, 600 gr Kohlrabi, 2 Esslöffel Butter, 400 gr Kasseler Koteletts, 1 Bund Schnittlauch, 3 Esslöffel Crème fraîche, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Kohlrabi putzen, schälen, in Scheiben, dann in Stifte schneiden. Kasseler vom Knochen lösen und in 1cm große Würfel teilen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.

Die Zubereitung:

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Kohlrabistifte in heißem Fett mit Salz, Pfeffer und etwas Wasser zugedeckt weich dünsten. Mit Muskat abschmecken. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen. Mit Crème fraîche und Kohlrabiwasser in einer Pfanne vermischen. Mit Pfeffer, Muskat und wenig Salz abschmecken. Kohlrabi, Kasseler und 2/3 der Schnittlauchröllchen unter die Nudeln mischen. Alles noch einmal kurz erwärmen. Mit restlichem Schnittlauch bestreut servieren.