

Kohlrabi-Gemüse mit Kartoffeln und Möhren



4 Kohlrabis	schälen und in kleine Stifte schneiden.
500 g Kartoffeln vfk	schälen und in 1 cm kleine Würfel schneiden.
300 g Möhren	schälen und in kleine Scheiben schneiden.
500 ml Gemüsebrühe	zum kochen bringen, das Gemüse hineingeben und ca. 20 Min. kochen lassen.
2 El. Speisestärke	mit etwas
Wasser	verrühren und gegen Ende der Garzeit unter das Gemüse rühren. Weitere 2 Min. unter rühren köcheln lassen, bis die Soße gebunden ist.
200 g Frischkäse mit Kräutern	einrühren und mit
2 Spritzer Zitronensaft,	
Salz & Pfeffer,	
Muskatnuss	abschmecken.
½ Bd. Petersilie	fein hacken und darüber streuen.