

Kohlrabi-Eintopf

Zutaten:

- Ca. 2-3 (große) bzw. 4-5 (kleine) Kohlrabi
- Ca. 500 g Kartoffeln
- 4 Mettenden (geräucherte Mettwurstchen)
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 Becher Sahne
- 1 Liter Wasser
- 1-2 Teelöffel Brühepulver (Tipp: Das vom LI DL ist glutamatfrei!)
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Von der Kohlrabi die großen Blätter entfernen und die kleinen Blätter fein hacken.

Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, die Mettenden in Scheiben schneiden.

Das Wasser mit dem Brühepulver zum Kochen bringen und dann Kohlrabi, Kartoffeln und Würstchen hinzufügen.

Alles 15-20 min. kochen lassen.

Das Mehl mit der Sahne verrühren und damit den Eintopf andicken. Jetzt die gehackten Kohlrabiblätter dazugeben und den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Dieser Eintopf sollte je nach Hunger und Alter der Kinder für 5-10 Kinder reichen.