Kohlrabi – Spinattürmchen mit wachsweichem Ei und leichter Käsecreme

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Vegetarisch, abwechslungsreiche Alltagsküche, sieht toll aus, schmeckt hervorragend

Zutaten

- Für die Kohlrabi - Spinattürmchen:
- 2 - 3 gleichmäßig große, junge Kohlräbchen
- 400 g T.K. Blattspinat, aufgetaut
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 Tomaten, entkernt, in 1 cm großen Würfeln
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- 4 wachsweich gekochte Eier, geschält
- Für die Käse Sauce:
- 200 ml Gemüsebrühe
- 50 ml saure Sahne oder Creme fraiche
- 50 ml Sahne
- 40 g geriebener Gouda
- 1 Tl Butter
- Salz, Pfeffer, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken und grob hacken.

Schritt3

Den Kohlrabi schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden, in gesalzenem Wasser 2 - 3 min. "bissfest" blanchieren, warm halten.

Schritt4

Die Eier knapp 4 min. kochen lassen, nicht kürzer, sonst lassen sie sich kaum pellen.

Schritt5

Die Käse Sauce:

Schritt6

Die Gemüsebrühe mit der Sahne und der sauren Sahne etwas am Herdrand reduzieren lassen. Würzen und leicht mit Speisestärke binden, den geriebenen Käse zerfallen lassen.

Schritt7

Pikant abschmecken, vor dem Servieren etwa kalte Butter unter rühren oder mit dem Stabmixer schaumig auf mixen.

Schritt8

Der Spinat:

Schritt9

Die gewürfelten Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen und den vorbereiteten Spinat dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, kurz halten. 2 - 3 min. leise dünsten lassen, dann die Tomatenwürfel unter heben.

Schritt10

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Zunächst einen Kohlrabi Boden auf vorgewärmte Teller geben, darüber den Spinat häufeln.

Schritt13

Den Vorgang wiederholen und oben auf das wachsweiche Ei (Oder auch 2 Eier) setzen.

Schritt14

Mit der Käse Sauce überziehen oder drum herum geben.

Schritt15

Schritt16

Dazu schmeckt Kartoffel Püree, Butter geschwenkte Kartöffelchen, aber auch ein trockener Reis.

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kohlrabi-spinattuermchen-mit-wachsweichem-ei-und-leichter-kaesecreme/