



Kohlrabi-Möhren- Ragout

Zutaten:

- 500 g Kohlrabi
- 500 g Möhren
- 3/8 l klare Brühe (Instant)
- 2 EL Öl
- 1 Packung (300 g) tiefgefrorene Fleischklößchen
- 2 (à 150 g) Becher saure Sahne
- 1 EL Speisestärke
- 2 Eigelb
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Päckchen (25 g) tiefgefrorenes Basilikum



Zubereitung:

Kohlrabi und Möhren schälen und waschen. Kohlrabi vierteln. Gemüse in Scheiben schneiden. 1/2 Liter Wasser und Brühe aufkochen. Gemüse zugeben und ca. 10 Minuten garen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischklößchen darin unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten braten.

Saure Sahne, Speisestärke und Eigelb verrühren. Saure Sahne-Gemisch unter ständigem Rühren zum Gemüse geben und einmal kurz aufkochen lassen. Sofort von der Herdplatte nehmen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Hackbällchen zugeben und das Basilikum unterrühren.